

LAPORAN INDIVIDU
KEGIATAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
DI SMK NEGERI 3 WONOSARI
Jl. Pramuka No. 8 Wonosari Gunungkidul Daerah Istimewa Yogyakarta



Disusun Oleh :

Maria Ignasia Prilaherti

12511244016

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

2015

HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertanda tangan dibawah ini, kami pembimbing kegiatan PPL UNY di SMK N 3 Wonosari, Jl. Pramuka No. 8 Wonosari Gunungkidul Yogyakarta menerangkan dengan sesungguhnya bahwa mahasiswa dibawah ini :

Nama : Maria Ignasia Prilaherti
NIM : 12511244016
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK N 3 Wonosari dari hari Senin, 10 Agustus 2015 sampai hari Sabtu, 12 September 2015. Hasil kegiatan mencakup dalam naskah laporan ini.

Dosen Pembimbing Lapangan

Titin Hera Widi H. M.Pd.
NIP. 19790406 200212 2 001



Wonosari, 12 September 2015

Guru Pembimbing

Sri mulyanti, S.Pd.T.
NIP. 19791002 200801 2 003

Mengetahui,

Kepala Sekolah
SMK N 3 Wonosari



Dra. Susiyanti, M.Pd.
NIP. 19840219 199003 2 005

Koordinator PPL
SMK N 3 Wonosari

Agus Harmadi, S.Pd., MBA.
NIP. 19750525 200604 1 015

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kami panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat-Nya sehingga program Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) yang dimulai tanggal 10 Agustus sampai 12 September 2014 di SMK Negeri 3 Wonosari, Desa Wonosari, Kecamatan Wonosari, Kabupaten Gunungkidul dapat terlaksana dengan lancar.

Dalam perencanaan, pelaksanaan kegiatan, dan sampai pada penyusunan laporan ini, kami menyadari sepenuhnya telah banyak bimbingan, pengarahan serta bantuan baik materi maupun non materi dari semua pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan kali ini perkenankan kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Dr. Rachmat Wahab, MA selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan untuk pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata 2014.
2. Prof. Dr. Anik Ghufro, M.Pd selaku Ketua LPPM UNY yang telah bersusah payah sebagai penanggung jawab utama pada pelaksanaan KKN PPL UNY 2015.
3. Titin Hera Widi H, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing Lapangan yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan masukan selama pelaksanaan .
4. Dra. Susiyanti, M.Pd selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 3 Wonosari yang telah memberikan izin Praktik Pengalaman Lapangan di SMK Negeri 3 Wonosari.
5. Sri Mulyanti S.Pd.T selaku Guru Pembimbing yang telah menerima, membantu, dan tak henti-hentinya memberikan semangat selama pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan.
6. Bapak/Ibu Guru SMK Negeri 3 Wonosari yang telah menerima, serta memberikan dukungan dan partisipasinya selama pelaksanaan program Praktik Pengalaman Lapangan.
7. Para Siswa dan siswi SMK Negeri 3 Wonosari atas kerjasamanya dan berpartisipasi dalam pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan.
8. Rekan-rekan mahasiswa PPL khususnya yang berada di lokasi SMK Negeri 3 Wonosari.
9. Semua pihak yang tidak dapat kami sebutkan namanya satu-persatu yang telah memberikan bantuan, dorongan, dan segala sesuatu hal yang berkaitan dengan

pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan, dapat berjalan dengan baik dan lancar.

Semoga budi baik mereka semua mendapatkan balasan dan kerja sama yang telah kita jalin tidak akan terhenti hanya sampai berakhirnya PPL ini saja, namun akan terus berlanjut serta menjadi ikatan dalam menjaga persaudaraan yang telah kita jalani bersama.

Tak lupa kami sampaikan permohonan maaf yang sebesar-besarnya kepada semua pihak atas segala kekurangan dan kekhilafan yang ada pada kami selama pelaksanaan PPL dan sampai terselesaikannya laporan ini.

Besar harapan kami laporan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini dapat bermanfaat sebagai masukan bagi LPPMP-UNY dan pihak lain yang berkepentingan serta dapat menjadi pegangan bagi kami, mahasiswa PPL-UNY.

Wonosari, September 2015

Penyusun

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN LAPORAN PPL	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
ABSTRAK	vi
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Analisis Situasi	1
B. Perumusan Program	5
BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL	7
A. Persiapan	7
B. Pelaksanaan PPL	8
C. Bimbingan dengan DPL PPL dari jurusan Pendidikan Teknik Boga FT UNY	10
D. Penyusunan Laporan PPL	10
E. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi	10
BAB III. PENUTUP	13
A. Kesimpulan	13
B. Saran	13
Daftar Pustaka	15
Lampiran	16

ABSTRAK
LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
SMK NEGERI 3 WONOSARI

Maria Ignasia Prilaherti

12511244016

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan program wajib tempuh bagi mahasiswa UNY guna mengembangkan kompetensi mahasiswa sebagai calon tenaga kependidikan. Dalam proses PPL mahasiswa diharapkan dapat mengembangkan kemampuan pendidikan sehingga dapat memberi sumbangan dalam hal ilmu pendidikan pada lembaga pendidikan terkait. Universitas Negeri Yogyakarta semester khusus 2015 yang berlokasi di SMK Negeri 3 Wonosari telah dilaksanakan oleh mahasiswa pada tanggal 10 Agustus 2015 sampai 12 September 2015. Kelompok PPL di lokasi ini terdiri dari 7 mahasiswa dari program Pendidikan Teknik Boga, 9 mahasiswa Pendidikan Elektronika, 5 mahasiswa dari Pendidikan Elektro dan 4 mahasiswa dari Pendidikan Mekatronika.

Kegiatan dalam pelaksanaan PPL meliputi: pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), Jobsheet sebagai acuan praktik, administrasi guru (piket guru dan perpustakaan) serta praktik mengajar di kelas. Selama kegiatan PPL, praktikan melakukan praktik mengajar mandiri dan terbimbing di dua kelas, yaitu kelas XII TB 1 dan 2 untuk mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia dan X TB 1 untuk mata Hygiene Sanitasi dan Keselamatan Kerja. Dari keseluruhan praktik mengajar praktikan melakukan praktik mengajar sebanyak 12 kali tatap muka. Selama PPL, praktikan juga menyusun program- program agar pelaksanaan PPL berjalan dengan lancar.

Dalam pelaksanaan PPL, praktikan mendapatkan pengalaman mengajar di kelas dan dapat memenuhi target mengajar yang telah ditentukan. Walaupun mengalami beberapa hambatan di dalam proses PPL namun program- program yang telah direncanakan dapat berjalan dengan baik dan lancar. Adapun, munculnya hambatan selama pelaksanaan kegiatan merupakan hal yang wajar dan menjadikan hambatan tersebut sebagai pengalaman berharga. Praktikan berharap, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang terkait.

Kata kunci: PPL, SMK N 3 Wonosari

BAB I

PENDAHULUAN

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL), merupakan suatu bentuk usaha peningkatan efisiensi dan kualitas penyelenggaraan proses pembelajaran yang merupakan bentuk pembelajaran mahasiswa UNY dengan cara memberikan pengalaman belajar kepada mahasiswa untuk mencari pengetahuan di luar kampus yakni pengalaman mengajar, memperluas wawasan, pelatihan dan pengembangan kompetensi yang diperlukan dalam bidang yang ditekuni, peningkatan keterampilan, kemandirian, tanggung jawab, dan kemampuan dalam memecahkan masalah.

Program PPL yakni dilihat dari aspek manajemen dan waktu dengan tujuan mengembangkan kompetensi mahasiswa sebagai calon guru atau pendidik atau tenaga kependidikan. Standar kompetensi PPL dirumuskan dengan mengacu pada tuntutan empat kompetensi guru baik dalam konteks pembelajaran maupun dalam konteks kehidupan guru sebagai anggota masyarakat yakni kompetensi pedagogik, kompetensi kepribadian, kompetensi profesional, dan kompetensi sosial.

Praktik pengalaman lapangan (PPL) merupakan salah satu upaya yang dilakukan oleh pihak Universitas Negeri Yogyakarta sebagai suatu latihan kependidikan yang bersifat intrakurikuler yang dilakukan oleh mahasiswa program studi kependidikan. Mahasiswa diharapkan dapat mengembangkan dan mengaplikasikan kemampuan yang dimiliki dalam kehidupan nyata disekolah. Pada tahun ini, Tim PPL UNY 2015 yang bertempat di SMK Negeri 3 Wonosari. Di lokasi tersebut mahasiswa PPL ditantang untuk mampu mengembangkan ilmu dan pengetahuannya. Sebelum pelaksanaan, tim PPL perlu mempersiapkan menyusun program secara matang untuk memperlancar praktik mengajar. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) perlu diadakannya observasi kelas agar materi yang akan disampaikan kepada peserta didik dapat diterima secara optimal sesuai dengan media yang tersedia. Selain itu, RPP perlu dikonsultasikan kepada guru pembimbing yang sudah ditunjuk dari pihak sekolah agar praktikan dan guru mengetahui secara jelas tentang materi yang akan disampaikan kepada peserta didik di dalam kelas. Semua persiapan sebelum mengajar perlu dilakukan dengan baik untuk mendapatkan hasil yang maksimal dan pelaksanaannya dapat berjalan dengan baik dan lancar.

A. Analisis Situasi

Praktik Pengalaman Lapangan atau PPL dilaksanakan kurang lebih selama 4 minggu dan berlokasi di SMK Negeri 3 Wonosari. Praktik Pengalaman Lapangan yang dilakukan oleh mahasiswa merupakan suatu kegiatan intrakurikuler yang mencakup tugas atau kegiatan yang berkaitan dengan kependidikan, baik itu berupa praktik mengajar di dalam kelas maupun kegiatan-kegiatan lain yang berada di luar kelas. adapun kegiatan di luar kelas yang dimaksud disini adalah suatu kegiatan yang masih ada kaitannya dengan persyaratan pembentukan profesi kependidikan/ keguruan yang dilaksanakan di luar kelas namun masih berada di dalam lingkungan sekolah.

Sebelum mahasiswa terjun langsung ke lapangan terlebih dahulu dilakukan observasi dan adaptasi untuk memperoleh gambaran yang lebih jelas tentang situasi dan kondisi sekolah dimana hal tersebut sangat berpengaruh terhadap proses belajar mengajar. observasi yang dilakukan di SMK N 3 Wonosari meliputi observasi proses KBM dan observasi mengenai kondisi fisik maupun non fisik sekolah. Tahap observasi ini mahasiswa diberikan kesempatan untuk mengamati seluruh kegiatan baik yang menyangkut kegiatan di dalam kelas maupun di luar kelas, mengenai kondisi fisik dan non fisik sekolah sebagai bekal penyusunan program kerja dan praktik mengajar nantinya.

Secara umum situasi di SMK N 3 Wonosari dapat dideskripsikan sebagai berikut :

1. Letak Geografis Sekolah

SMK N 3 Wonosari terletak di Jalan Pramuka No.8, Tawarsari, Wonosari, Gunungkidul, DIY. 55812 Telp. (0274) 394250, Fax. (0274) 394438. SMK N 3 Wonosari dapat dikatakan terletak di wilayah jantung kota Wonosari, meskipun demikian lingkungan sekolah ini tetap kondusif untuk proses kegiatan belajar mengajar. Walaupun dekat dengan jalan raya tapi letak SMK Negeri 3 Wonosari agak ke dalam sehingga kegiatan belajar mengajar tidak akan terganggu dengan suara bising kendaraan bermotor.

Pada tahun ajaran 2010/2011 SMK N 3 Wonosari memiliki 3 kompetensi jurusan yaitu Elektronika Industri (EI), Audio Video (AV), dan Jasa Boga (TB). Akan tetapi pada tahun ajaran 2011/2012 SMK N 3 Wonosari membuka 1 kompetensi jurusan baru yaitu Mekatronika (MT). SMK N 3 Wonosari menggunakan Kurikulum 2013 sebagai acuan dalam proses belajar mengajar.

2. Visi dan Misi SMK Negeri 3 Wonosari

Visi Sekolah

Terwujudnya SMK yang menghasilkan Sumber Daya Manusia yang kompetitif berlandaskan imtaq

Misi Sekolah

- Mewujudkan iklim belajar dan bekerja yang kondusif berbasis imtaq
- Mengembangkan Sekolah Menengah Kejuruan yang adaptif terhadap perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dengan berakar pada norma dan nilai budaya serta berwawasan lingkungan.
- Menyiapkan SDM sebagai asset masyarakat dan bangsa yang mampu mengembangkan diri sejalan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.
- Menyiapkan SDM yang terampil, terdidik, dan professional yang mampu bersaing di pasar global dengan mengoptimalkan potensi, minat, dan bakat peserta didik.

3. Tujuan SMK Negeri 3 Wonosari

- Meningkatkan keimanan dan ketaqwaan peserta didik kepada Tuhan Yang Maha Esa.
- Menumbuhkan karakter siswa agar mampu mengembangkan diri untuk hidup mandiri.
- Mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi warga Negara yang berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, demokratis dan bertanggungjawab.
- Mengembangkan potensi peserta didik agar memiliki wawasan kebangsaan, memahami dan menghargai keanekaragaman budaya bangsa Indonesia.
- Mengembangkan potensi peserta didik agar memiliki kepedulian terhadap lingkungan dan masyarakatnya.
- Memberikan ketrampilan pada peserta didik sesuai bakat dan kemampuan agar terampil, terdidik, dan professional yang mampu bersaing di pasar global.
- Mengembangkan peserta didik agar mampu mengikuti perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta berwawasan lingkungan.

4. Organisasi SMK Negeri 3 Wonosari

a. Personalia Sekolah

Kepala Sekolah	: Dra. Susiyanti, M.Pd.
Wakil Kepala Sekolah Bidang Akademik	: Heru Winarto, S. Pd
Wakil Kepala Sekolah Bidang Sarana & Prasarana	: Edi Siswantoro, S.Pd., M.Pd.I
Wakil Kepala Sekolah Bidang Kesiswaan	: Markidin P, S.Pd., MT
Wakil Kepala Sekolah Bidang Humas	: Agus Harmadi, S.Pd., MBA
Wakil Kepala Sekolah Bidang WMM	: Sumarjono, S.Pd
Staf Pengajar	: terdiri dari 85 orang staf pengajar
Karyawan	: terdiri dari 21 orang karyawan

Struktur Organisasi Sekolah

1. KEPALA SEKOLAH

Tanggung Jawab

Wewenang

Menjamin dan memastikan bahwa proses pendidikan dan pelatihan serta hal-hal yang terkait dengan operasional sekolah, dikembangkan, direncanakan, dilaksanakan dan dikendalikan dengan efektif dalam rangka mencapai visi dan misi sekolah.

Tugas

Pengelolaan Teknik Edukatif Program Diklat berdasarkan. Visi dan Misi sekolah, yaitu :

- 1) Menjabarkan, melaksanakan dan mengembangkan Program Diklat Kurikulum sesuai Spektrum Keahlian dan Standar Isi
- 2) Mengelola unsur pokok-pokok manajemen sekolah : **Man** (guru, karyawan, siswa); **Money** (dana dari orangtua siswa dan pemerintah), dan **Material** (fasilitas berupa : gedung, perabot sekolah, alat-alat pelajaran teori dan praktek).
- 3) Mengadakan kerjasama dengan pihak luar, seperti orangtua siswa, pengguna produk (tamatan), jajaran pemerintah dll.

2. WKS 1

Tanggung Jawab

Menjamin dan memastikan bahwa proses pembelajaran dan kurikulum serta hal-hal yang terkait dengan operasional pembelajaran dikembangkan ,direncanakan, dilaksanakan dan dikendalikan dengan efektif dalam rangka mencapai tujuan proses pembelajaran dan tujuan Sekolah serta untuk memenuhi persyaratan siswa, pemerintah serta stakeholder yang relevan.

Wewenang

Menyelenggarakan seluruh kegiatanyang berhubungan dengan pendidikan di sekolah yang berkaitan dengan Kegiatan Belajar Mengajar (KBM)

Tugas

Menetapkan program pembelajaran, jadwal kegiatan, pembagian tugas mengajar, jadwal pelajaran dan bahan ajar meliputi :

- 1) Merencanakan dan menyusun program pengembangan kurikulum.
- 2) Mengorganisasi / mengkoordinasi KBM baik teori maupun praktek yang terdiri dari : Persiapan KBM, Pelaksanaan KBM, Evaluasi Hasil Belajar, Analisis Hasil Evaluasi Belajar, Perbaikan dan Pengayaan.
- 3) Merencanakan dan melaksanakan kegiatan EBTA normative adaptif
- 4) Mengkoordinir pelaksanaan EBTA praktek produktif
- 5) Memastikan bahwa jumlah jam pembelajaran pada tiap mata diklat tercukupi
- 6) Merencanakan dan melaksanakan pembelajaran Internet dan TOIEC
- 7) Bersama WKS2 melaksanakan kegiatan Penerimaan Siswa Baru (PSB).
- 8) Mengkoordinir kegiatan perpustakaan

3. WKS 2

Tanggung Jawab

Menjamin dan memastikan bahwa proses penyelenggaraan Penerimaan Siswa Baru (PSB),BP/BK, serta hal-hal yang terkait dengan bidang kesiswaan telah dan dapat direncanakan , dilaksanakan secara efektif sehingga akan tercapai tujuan sekolah serta untuk memenuhi persyaratan siswa, pemerintah serta stakeholder lain yang relevan.

Wewenang

- 1) Menyelenggarakan Penerimaan Siswa Baru
- 2) Penanganan Ketertiban Siswa
- 3) Menyelenggarakan BP/BK

Tugas

- 1) Menyusun program kegiatan kesiswaan dan mengkoordinasikan pelaksanaannya.
- 2) Mengkoordinasikan pelaksanaan pendampingan siswa.
- 3) Memonitor dan mengevaluasi seluruh kegiatan kesiswaan.
- 4) Merencanakan dan melaksanakan pendaftaran dan penerimaan siswa baru.
- 5) Menegakkan disiplin tata tertib siswa.
- 6) Mengkoordinasi kan program BP/BK.
- 7) Pembinaan/ Pengembangan kepribadian siswa.
- 8) Pembinaan OSIS dan Ektrakurikuler.
- 9) Mengelola administrasi kegiatan siswa.
- 10) Memperhatikan, memelihara, menjaga suasana sekolah (keamanan, ketertiban, kerapian, kesehatan, kekeluargaan dan kenyamanan siswa)
- 11) Merencanakan, membuat dan merevisi Buku Pengenal dan Tata Tertib Siswa.

3 WKS 3**Tanggung Jawab**

Menjamin dan memastikan bahwa proses pengelolaan dan pemberdayaan sumber daya sekolah telah dan dapat direncanakan , dilaksanakan dan dikendalikan dengan efektif , sehingga tujuan sekolah akan tercapai guna memenuhi persyaratan siswa, pemerintah serta stakeholder yang lain.

Wewenang

Merencanakan pengelolaan dan pemberdayaan sumber daya sekolah.

Tugas

- 1) Menyusun program pengadaan sarana prasarana yang tidak habis pakai
- 2) Menyusun program perawatan sarana prasarana sekolah.
- 3) Menyusun program pemberdayaan dan pengembangan ketenagaan.
- 4) Mengarahkan urusan ketenagaan agar berfungsi sebagaimana mestinya

- 5) Memonitor dan mengevaluasi pelaksanaan dan pengembangan ketenagaan
- 6) Menetapkan kompetensi personil (guru) sesuai dengan tugasnya masing-masing
- 7) Pendampingan seluruh guru sekolah
- 8) Mengusulkan jumlah guru sesuai dengan prinsip kecukupan dan kesesuaian kebutuhannya.
- 9) Mengusulkan pengembangan kemampuan guru.

4 WKS 4

Tanggung Jawab

Menjamin dan memastikan bahwa proses kerjasama dengan Dunia Usaha/Dunia Industri dan stakeholder lainnya telah dan dapat direncanakan .

Wewenang

Mengendalikan kegiatan promosi, informasi, komunikasi dan kerjasama dengan Dunia Usaha (DU)/Dunia Industri (DI) serta stakeholders.

Tugas

- 1) Menyusun program kerjasama dengan DU/DI dan stakeholders
- 2) Menjalin kerjasama dengan DU/DI dan stakeholders
- 3) Mempromosikan potensi sekolah
- 4) Memonitor dan mengendalikan pelaksanaan program yang berkait dengan berhubungan masyarakat
- 5) Mengelola input-input dari stakeholders.
- 6) Bersama WKS1 melaksanakan sinkronisasi dan menetapkan validasi kurikulum.
- 7) Melaksanakan program prakerin
- 8) Mengelola program pemasaran dan penelusuran tamatan
- 9) Mengkoordinir kegiatan-kegiatan sosial dan kekeluargaan di sekolah

5 WALI KELAS

Tanggung Jawab

Memastikan terlaksananya proses pendampingan dan monitoring kelas

Wewenang

Melaksanakan kegiatan yang berhubungan dengan pendampingan dan monitoring kelas.

Tugas

- 1) Mewakili KS dan orangtua siswa dalam pembinaan siswa

- 2) Membina kepribadian, ketertiban dan kekeluargaan.
- 3) Membantu pengembangan peningkatan kecerdasan dan ketrampilan siswa
- 4) Evaluasi nilai rapor dan kenaikan kelas.
- 5) Membantu WKS1 dan WKS2 dalam permasalahan yang terkait.
- 6) Membuat catatan tentang :
 - a) Situasi keluarga dan ekonomi.
 - b) Ketidakhadiran, pelanggaran, dan perilaku siswa.
 - c) Prestasi akademik masing-masing siswa.

6 GURU

Tanggung Jawab

Memastikan terlaksananya Kegiatan Belajar Mengajar (KBM) sesuai dengan tingkat dan mata diklat yang diampunya

Wewenang

Melaksanakan seluruh kegiatan yang berhubungan dengan tugas mengajar

Tugas

- 1) Program KBM meliputi :
 - a) Persiapan meliputi analisis kurikulum, membuat Silabus, Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
 - b) Pelaksanaan KBM.
 - c) Evaluasi.
 - d) Analisis.
 - e) Perbaikan.
- 2) Pembinaan terhadap siswa.
- 3) Pengelolaan kelas.

b. Jumlah Siswa

Jumlah siswa SMK N 3 Wonosari pada tahun ajaran 2015/2016 adalah 968 orang yang terbagi menjadi tiga kelas, yaitu kelas X, XI, dan XII. Kelas X terdiri dari 352 orang, kelas XI terdiri dari 308 orang dan kelas XII terdiri dari 308 orang.

c. Bimbingan dan Konseling (BK)

Bimbingan dan konseling di SMK N 3 Wonosari berjalan dengan dengan baik. Bimbingan dan konseling siswa dikelola oleh 5 orang guru BK, yaitu Agus Mugiyana, S. Pd, Supiyati, S. Pd., Wara Kawuri, S. Pd., Dra. Nurhasanah, Drs. Ghozali. Kegiatan bimbingan konseling antara lain menertibkan siswa yang sering datang terlambat, membantu siswa dalam

mengatasi permasalahan yang dihadapinya, dan menertibkan siswa yang tidak patuh terhadap peraturan sekolah.

d. Interaksi Sosial Personalia

Interaksi sosial antar personalia berjalan dengan baik. Mereka saling menghormati, memahami, dan menghargai sehingga dapat menghasilkan kerja yang optimal.

e. Interaksi Sosial Guru dan Siswa

Interaksi guru dan siswa berjalan dengan baik. Terdapat hubungan yang sangat harmonis di antara mereka. Rasa kekeluargaan juga tercermin dalam perilaku di kehidupan sehari-hari mereka di sekolah. Siswa menghormati guru mereka, hal ini terlihat selama kegiatan belajar dan mengajar di kelas.

f. Interaksi Sosial Antar Siswa

Interaksi sosial antar siswa berjalan dengan baik. hal ini terlihat ketika ada salah satu teman mereka yang sedang sakit, maka mereka akan membantu siswa tersebut dalam melakukan aktivitas di sekolah.

g. Prestasi Sekolah

NO	PRESTASI (JUARA)	JENIS KEGIATAN	TAHUN	PENYELENGGARA
1	Danton Terbaik	Lomba Baris Berbaris-PPI GK dalam rangka Sumpah Pemuda ke-72 tingkat SMU / SMK Putri	2000	Pemda kab. Gunungkidul
2	II	Lomba Baris Berbaris PPI GK tingkat SMU / SMK putra dalam rangka hari sumpah pemuda ke-72	2000	Pemda kab. Gunungkidul
3	II	Lomba karaoke putra wira dhaksinarga XXV Gunungkidul	2001	Kwarcab1203 Gunungidul
4	II	Lomba Baris berbaris tingkat SLTA putri puma paskibraka Indonesia kab. Gunungkidul	2002	Pemda kab. Gunungkidul
5	III	Lomba baris berbaris tingkat SLTA putri	2002	Polres gunungkidul
6	II	Lomba karaoke putra lomba karaoke putra wira dhaksinarga	2002	Inkom gunungkidul
7	Danton Terbaik	Lomba Baris Berbaris puma paskibraka Indonesia kab. gunungkidul tingkat SLTA putrid	2003	DPRD Gunungkidul
8	I	Lomba lukis caping tingkat SMU / SMK dalam	2003	Inkom Gunungkudul

		rangka hardiknas 2003 kab. Gunungkidul		
9	I	Lomba baris berbaris tingkat SLTA Putri Paskibra Indonesia Gunungkidul	2003	DPRD kab. Gunungkidul
10	Danton Terbaik	Lomba Baris berbaris Puma Paskibra Indonesia kab. gunungkidul tingkat SMU / SMKputri	2004	Pemda kab. Gunungkidul
11	II	Lomba Baris berbaris tingkat SLTA putri puma paskibra Indonesia kab. Gunungkidul	2004	Polres Gunungkidul
12	I & III	Bulu tangkis putra tingkat SMA / SMK dalam rangka pekan olahraga seni & kreatifitas kab. Gunungkidul	2005	Pemda kab. Gunungkidul
13	III	Lomba Baris berbaris tingkat SMA / SMK putri puma paskibra indonesia kab. Gunungkidul	2005	Kodim 0730 Gunungkidul
14	I	Tenis meja tingkat SMA / SMK dalam rangka pekan olahraga & kreatifitas (porsenitas) pelajar kab. Gunungkidul	2005	Pemda kab. Gunungkidul
15	II	Atlit tolak peluru putri tingkat SMA / SMK dalam rangka pekan olahraga seni & kreatifitas (porseni) pelajar kab. Gunungkidul	2005	Pemda kab. Gunungkidul
16	III	Sepak takrow tingkat SMA / SMK putra dalam rangka pekan olahraga pelajar tingkat kab. Gunungkidul	2006	Pemda kab. Gunungkidul
17	II	Tenis meja tingkat SMA / SMK dalam rangka pekan olahraga & kreatifitas (porsenitas) pelajar kab. Gunungkidul	2006	Pemda kab. Gunungkidul
18	III	Evaluasi penyelenggaraan sekolah berwawasan lingkungan hidup propinsi DIY tingkat SMA / SMK	2006	Inkom Gunungkidul

5. Kondisi Fisik SMK N 3 Wonosari

Sekolah terletak di dalam Kota Wonosari, lokasi sangat strategis karena mudah terjangkau. Guna menunjang pendidikan dan pelatihan, sekolah mempunyai fasilitas antara lain :

- | | |
|------------------------------|--------------------------------------|
| - Ruang Teori KBM | - Laboratorium Bahasa |
| - Ruang Guru | - Laboratorium Komputer |
| - Ruang Tata Usaha | - Perpustakaan |
| - Ruang Kepala Sekolah | - UKS |
| - Bengkel Elektronika Dasar | - BP/BK |
| - Bengkel Teknik Elektronika | - Lapangan Olahraga |
| - Bengkel Audio Video | - Masjid |
| - Bengkel Mekatronika | - Kantin |
| - Dapur Jasa Boga | - Koperasi Sekolah |
| - Ruang Saji | - UPJ (Usaha Produksi dan Jasa) dll. |

a. Ruang Kelas

Pada tahun ajaran baru 2015/2016, SMK N 3 Wonosari terdiri dari empat jurusan diantaranya audio video, elektronika industri, mekatronika dan jasa boga yang terdiri dari 31 kelas, yang setiap kelasnya terdapat 29-32 siswa.

b. Laboratorium

Di SMK N 3 Wonosari terdapat laboratorium yang memiliki kondisi yang berbeda-beda dalam perawatannya. Karena fisika bukan termasuk mata pelajaran inti, jadi tidak ada laboratorium khusus untuk fisika, alat-alat percobaan fisika hanya diletakkan di sebuah almari perlengkapan di ruang guru.

c. Ruang Tata Usaha atau *Administrative Staff Room*

Ruang Tata Usaha (TU) terletak di sebelah kiri lobi. Ruang TU digunakan untuk kegiatan administrasi sekolah yang terdiri dari keuangan, pengadaan kegiatan pembelajaran yang ditangani dengan baik.

d. Ruangan Kepala Sekolah atau *Principal Room*

Ruang kepala sekolah terletak tepat di sebelah kanan ruangan wakil kepala sekolah, yakni ruangan kedua.

e. Ruang UKS atau *Health Room*

Ruang UKS berada di dekat ruang komputer. Di dalamnya terdapat sebuah tempat tidur dan perlengkapan. Ruang UKS ini difungsikan untuk tempat

pemberian pertolongan kepada siswa yang membutuhkan saat kegiatan belajar mengajar berlangsung maupun saat kondisi yang memungkinkan.

f. Ruang Guru atau *Teacher'Room*

Ruang guru merupakan ruang pertama pada barisan ruang yang menghadap barat. Ruang guru ditujukan untuk guru SMK Negeri 3Wonosari. Di dalamnya terdapat sejumlah meja dan kursi sesuai dengan jumlah guru yang mengajar di SMK Negeri 3Wonosari, dan beberapa meja serba guna. “Bel” yang digunakan untuk menandakan pergantian jam berada di sudut ruang guru.

g. Perpustakaan

Perpustakaan sekolah berada di lantai 2 di atas ruang G2. Di dalamnya terdapat rak-rak tempat menata buku-buku. Buku-buku yang terdapat di perpustakaan antara lain buku pendukung kegiatan belajar siswa jurusan elektronika, audio video, mekatronika dan tata boga. Siswa juga dapat membaca koran maupun majalah. Seorang petugas perpustakaan yang mengurus administrasi sirkulasi peminjaman-pengembalian buku.

h. Musholla

Musholla digunakan sebagai tempat ibadah guru, karyawan serta para siswa yang beragama muslim. Musholla berlokasi di halaman belakang sekolah.

i. Koperasi sekolah

Koperasi sekolah terletak ditimur(pintu gerbang belakang). Pengurusnya ialah anggota OSIS. Barang yang dijual antara lain barang yang dibutuhkan siswa, antara lain buku, pulpen, dan perlengkapan alat tulis lain.

j. Ruang OSIS

Ruang OSIS berlokasi di sebelah ruang laboratorium AV. Digunakan untuk rapat kegiatan OSIS dan kesekretariatan OSIS serta pengkoordinasian kegiatan OSIS dengan anggota OSIS.

k. Tempat Parkir

Tempat parkir ada duayang pertama terletak dekat gerbang masuk sekolah yang bersampingan dengan pos satpam dan yang kedua dekat dengan gerbang belakang.

l. Sarana Olahraga

Untuk mendukung proses belajar mengajar pelajaran olahraga, SMK Negeri 3Wonosari mempunyai satu lapangan terpadu.

6. Keadaan Non Fisik

SMK Negeri 3 Wonosari mempunyai staff pengajar yang telah memiliki gelar S1 bahkan ada diantaranya telah bergelar S2, dan 90% staff pengajar di SMK Negeri 3 Wonosari telah mengikuti program sertifikasi guru yang artinya hampir keseluruhan guru dalam sekolah tersebut telah menjadi guru professional dan memiliki mutu sebagai pendidik dan pengajar yang tidak perlu diragukan lagi. Selain itu juga terdapat karyawan yang bertanggungjawab terhadap administrasi sekolah (Tata Usaha), perpustakaan, dan koperasi siswa.

A. NAMA PENDIDIK DAN MATA PELAJARAN TAHUN 2015/2016

No	Nama	Mapel	No	Nama	Mapel
1.	Dra. SUSIYANTI., M.Pd.	BP / BK	43.	SUMARGONO, S.Pd	Produktif
2.	Drs. SUPIYATNO	Matematika	44.	ARIF RUSTIANTO, S. Pd.T.	Produktif
3.	SUYADI, S. Pd	B.Indonesia	45.	WIRYATUN, S. Pd.T	Produktif
4.	Drs. GHOZALI	BP / BK	46.	CAHYANINGSIH, SP	IPA
5.	BAWA WIDIYANTA, S. Pd.	Penjaskes	47.	ISTIRAHYUNI, S. Pd.	B. Inggris
6.	ERNA MIYATUN, S.Pd., M.Pd	Matematika	48.	SRI MULYANTI, S.Pd.T	Produktif
7.	Ir. EMI SUSANTI	Fisika	49.	WARA KAWURI, S. Pd.	BP / BK
8.	EDI SISWANTORO, S. Pd. M. Pd.I	Fisika	50.	TATIK KUSUMAJATI,S. Pd.	Kimia
9.	Drs. P. AGUS PRATOMO	B.Indonesia	51.	DWI ARIANI ASTUTI, S. Pd.	Kimia
10.	ANJAR WIDAWATI, S. Pd.	B. Inggris	52.	DELTA PEMBRIYANTO,S.T.	Produktif
11.	SUPIYATI, S. Pd.	BP / BK	53.	APRILIANA WULANDARU, ST.	KKPI
12.	AGUS MUGIYANA, S. Pd.	BP / BK	54.	EKA RUSTIANA, S. Pd.T	Produktif
13.	SUMARJONO, S. Pd.	Produktif	55.	CATUR WARDANI	Produktif
14.	MARDIYO, S. Pd.	Produktif	56.	SITI MU'TAMIRAH S, S. Pd.T	Produktis
15.	Rr. YUANA DEWAYANTI, S. Pd.	Sejarah Indonesia	57.	RINA ASTUTI, S. Pd.T	Produktif
16.	DJARTI YULIANAH, S. Pd.	B.Indonesia	58.	DAFID ANDI HARTONO, ST	Produktif
17.	LILIK ISDIYATI, S. Ag.	PAI	59.	HERI LISTIYAWAN, S. Pd	Produktif
18.	MARKIDIN PARIKESIT, S. Pd.	Produktif	60.	BRIAN GIRI WIGUNA	Produktif
19.	ENDANG SUGIHARYANTI, S. Pd.	B. Inggris	61.	NUDYA HARTOKO, S. ST	Produktif
20.	M. RIDWAN HANAFI, S. Pd.	Produktif	62.	ROCHANA S,S.Pd.T.	Produktif
21.	HERU WINARTO, S. Pd.	Produktif	63.	UMI HAMIDAH, S. Pd.I	PAI
22.	ARTATININGSIH, S. Pd.	B. Inggris	64.	EKO SUPRIATI, S. PAK.	PAK

23.	SRI WAHYUNI WIDAYATI, S. Pd.	B. Inggris	65.	TRI DARMINTO, S.Ma.	PAK
24.	KADARSIH, S. Pd.	Produktif	66.	SUGENG RIAN TO, S.Pd.B	PAB
25.	SRI WINARTINI, S.Pd.	Kimia	67.	Drs. KALIMAN	PKn, B.Jawa
26.	UMI SALAMAH SRI NURHAYATI, S. Pd.	Matematika	68.	LAURA RENGGANIS, S.Pd	Seni Budaya
27.	SISDARINI, S. Pd.	Matematika	69.	DIAN PERTAMAWATI,S.Pd	B. Inggris
28.	M. ADRIYANTO K., ST	Produktif	70.	ERLINA ISTININGSIH, S. Pd.	KWU
29.	Dra. A.RINI WIDIASTUTI	KWU	71.	MELIA DASANINGTYAS, S.Pd.	KWU
30.	ENI SURYANI, S. Pd.	PKn	72.	RIDWAN HASANI, S.Pd.I.	PAI
31.	M. JUWAINI SHOLIKHIN, S. Pd.	Produktif	73.	DEWI PUJI LESTARI, S. Pd.I	Matematika
32.	HARIS SURYONO, S. Pd.	Produktif	74.	Sunarto, S.Pd., M.Pd	Produktif
33.	ARIF MASHUDI, S. Pd.Kor	Penjaskes	75.	SISKA NARULITA, S. S	S.Indonesia
34.	AGUNG NUGROHO, S. Pd.Kor	Penjaskes	76.	YANTI DALIYAH, S.Pd	B. Indonesia
35.	AGUS HARMADI, S.Pd., MBA	Produktif	79.	ROBERTA SITI MARDIYAH, S.Pd	Matematika
36.	RUBIYONO, S.Pd	Produktif	80.	KASINO, S.Pd.	Fisika
37.	Dra. NURHASANAH	BP / BK	81.	PURWANTI, S.Pd	IPA
38.	JUMAKIR, S. Pd.	Produktif	82.	CIPTO ADININGSIH S.Pd	B.Indonesia
39.	WULAN IDA ROHININGSIH, S. Pd.	PKn	83.	Drs. DADIYO PRANTORO	B.Indonesia
40.	SETYO PRAPTO, S. Pd.T.	Produktif	84.	DESTI INDRIYANI, S.Pd.	KWU
41.	ENDANG TRININGSIH, S. Si.	Matematika	85.	NOVI ANDARI, S.Pd.	B.Jawa
42.	RUSTINA ANJAR R, S. Pd.	Produktif			

B. NAMA PEGAWAI SMKN 3 WONOSARI

No	Nama	No	Nama
1.	SUPRIYADI, S. Pd.	12.	SUKATA
2.	SUMANA	13.	SLAMET RIYADI
3.	SUHARNO	14.	ALIP YANURI
4.	TRI ISTINI	15.	ERVINA
5.	SURAHMAN	16.	NOOR CAHYO WIJAYANTO
6.	ISNAINI KHASANAH	17.	Ch. ERMAWATI
7.	SURATNO	18.	SINTA PUSPITASARI
8	AGUS HARJANTO	19.	ASRORI

9.	TEGUH SATMAKA	20.	SUBARJA
10.	PANJI IQSAN FAHMITORO	21.	ANTO WIDODO
11.	TUGIYATI	22.	

C. Rekapitulasi Jumlah Peserta Didik Tahun Pelajaran 2015/2016

No.	Kelas	Komp. Keahlian	L	P	Jumlah	Total
1.	X	EI	69	59	128	352
		AV	366	92	128	
		MT	25	7	32	
		TB	3	61	64	
2.	XI	EI	71	52	123	308
		AV	21	72	93	
		MT	22	7	29	
		TB	5	58	63	
3.	XII	EI	82	41	123	308
		AV	39	54	93	
		MT	14	15	29	
		TB	2	61	63	
Total						968

7. Layanan Program Pendidikan

Kurikulum yang digunakan di SMK N 3 Wonosari adalah Kurikulum 2013 yang disusun oleh sekolah yang disesuaikan dengan kultur dan budaya sekolah, sehingga KBM yang berlangsung dapat berjalan dengan baik. Sekolah melaksanakan Kurikulum tahun 2013tersebut dengan pendekatan :*BBC (Broad Based Curriculum), CBT (Competency Based Training), Master Learning, danPBT (Product Based Training), PBL (Problem Based Learning).*

SMK N 3 Wonosari mulai tahun ajaran 2010/2011 membuka kompetensi keahlian baru yaitu mekatronika. Sehingga kali ini ada empat kompetensi keahlian di sekolah ini, yaitu:

- 1) Kompetensi Keahlian Teknik Elektronika Industri (EI)

- 2) Kompetensi Keahlian Teknik Audio Video (AV)
- 3) Kompetensi Keahlian Teknik Mekatronika (MT)
- 4) Kompetensi Keahlian Tata Boga (TB)

Dengan pembagian kelas sebagai berikut :

1) **Kompetensi Keahlian Teknik Elektronika Industri**

No	Kelas	Jml	L	P	No.	Kelas	Jml	L	P	No.	Kelas	Jml	L	P
1.	X.EI.1	32	16	16	1.	XI.EI.1	30	17	13	1.	XII.EI.1	31	21	10
2.	X.EI.2	32	18	14	2.	XI.EI.2	31	19	12	2.	XII.EI.2	31	21	10
3.	X.EI.3	32	26	6	3.	XI.EI.3	30	17	13	3.	XII.EI.3	29	19	10
4.	XE.I.4	32	17	15	4.	XI.EI.4	32	18	14	4.	XII.EI.4	32	21	11
Jumlah		128	69	59	Jumlah		123	71	52	Jumlah		123	82	41

2) **Kompetensi Keahlian Teknik Audio Video**

No	Kelas	Jml	L	P	No.	Kelas	Jml	L	P	No.	Kelas	Jml	L	P
1.	X.AV.1	32	8	24	1.	XI.AV.1	32	8	24	1.	XII.AV.1	31	7	24
2.	X.AV.2	32	9	23	2.	XI.AV.2	31	6	25	2.	XII.AV.2	32	24	8
3.	X.AV.3	32	10	22	3.	XI.AV.3	30	7	23	3.	XII.AV.3	30	8	22
4.	X.AV.4	32	9	23										
Jumlah		128	36	92	Jumlah		93	21	72	Jumlah		93	39	54

3) **Kompetensi Keahlian Teknik Mekatronika**

No	Kelas	Jml	L	P	No	Kelas	Jml	L	P	No	Kelas	Jml	L	P
1.	X.MT.1	32	25	7	1.	XI.MT.1	29	22	7	1.	XII.MT.1	29	14	15
Jumlah		32	25	7	Jumlah		29	22	7	Jumlah		29	14	15

4) **Kompetensi Keahlian Tata Boga**

No	Kelas	Jml	L	P	No	Kelas	Jml	L	P	No	Kelas	Jml	L	P
1.	X.TB.1	32	1	31	1.	XI.TB.1	32	3	29	1.	XII.TB.1	32	2	30
2.	X.TB.2	32	2	30	2.	XI.TB.2	31	2	29	2.	XII.TB.2	31	0	31
Jumlah		64	3	61	Jumlah		63	5	58	Jumlah		63	2	61

Adapun usaha sekolah yang berkaitan dengan pelaksanaan kurikulum di sekolah adalah sebagai berikut:

- Intensifikasi usaha guru dalam memahami penyempurnaan kurikulum.

- Meningkatkan kemampuan guru dalam membuat perencanaan pembelajaran.
- Meningkatkan kemampuan guru dalam melaksanakan KBM dengan mempertinggi kadar keaktifan siswa.
- Meningkatkan kemampuan guru dalam merencanakan dan melaksanakan evaluasi belajar.
- Meningkatkan jiwa profesionalisme guru.
- Meningkatkan kegiatan ekstrakurikuler.
- Meningkatkan hasil Ujian Akhir (Nasional) dan UM/ SPMB
- Meningkatkan peran MGMP sekolah
- Meningkatkan supervisi KBM

8. Kegiatan Pembelajaran di SMK N 3 Wonosari

Kegiatan belajar mengajar di SMK N 3 Wonosari berlangsung mulai pukul 07.00 – 13.30 WIB untuk hari Senin, dengan pembagian waktu sebagai berikut :

No.	Mata Pelajaran	Waktu
1.	UPACARA (07.00 – 08.00)	
2.	Mata Pelajaran 1	08.00 – 08.40
3.	Mata Pelajaran 2	08.40 – 09.20
4.	Mata Pelajaran 3	09.20 – 10.00
5.	Mata Pelajaran 4	10.00 – 10.40
6.	ISTIRAHAT 1 (10.40 – 10.55)	
7.	Mata Pelajaran 5	10.55 – 11.35
8.	Mata Pelajaran 6	11.35 – 12.10
9.	ISTIRAHAT 2 (12.10– 12.25)	
10.	Mata Pelajaran 7	12.25 – 13.05
11.	Mata Pelajaran 8	13.05– 13.30

Sedangkan untuk pembagian waktu belajar untuk hari Selasa dan Rabu adalah sebagai berikut :

No.	Mata Pelajaran	Waktu
1.	Mata Pelajaran 1	07.00 – 07.45
2.	Mata Pelajaran 2	07.45 – 08.30
3.	Mata Pelajaran 3	08.30 – 09.15
4.	Mata Pelajaran 4	09.15 – 10.00

5.	ISTIRAHAT 1 (10.00 – 10.15)	
6.	Mata Pelajaran 5	10.15 – 11.00
7.	Mata Pelajaran 6	11.00 – 11.45
8.	ISTIRAHAT 2 (11.45–12.00)	
9.	Mata Pelajaran 7	12.00 – 12.45
10.	Mata Pelajaran 8	12.45 – 13.30
11.	Mata Pelajaran 9	13.30 – 12.45
12.	Mata Pelajaran 10	12.45 – 13.30
13.	Mata Pelajaran 11	13.30– 14.15
14.	Mata Pelajaran 12	14.15 – 15.00

Sedangkan untuk pembagian waktu belajar untuk hari Kamis dan Sabtu adalah sebagai berikut :

No.	Mata Pelajaran	Waktu
1.	Mata Pelajaran 1	07.00 – 07.45
2.	Mata Pelajaran 2	07.45 – 08.30
3.	Mata Pelajaran 3	08.30 – 09.15
4.	Mata Pelajaran 4	09.15 – 10.00
5.	ISTIRAHAT 1 (10.00 – 10.15)	
6.	Mata Pelajaran 5	10.15 – 11.00
7.	Mata Pelajaran 6	11.00 – 11.45
8.	ISTIRAHAT 2 (11.45–12.00)	
9.	Mata Pelajaran 7	12.00 – 12.45
10.	Mata Pelajaran 8	12.45 – 13.30
11.	Mata Pelajaran 9	13.30 – 12.45
12.	Mata Pelajaran 10	12.45 – 13.30

Dan untuk pembagian waktu belajar untuk hari jum’at adalah sebagai berikut:

No.	Mata Pelajaran	Waktu
1.	Mata Pelajaran 1	07.00 – 07.40
2.	Mata Pelajaran 2	07.40 – 08.20
3.	Mata Pelajaran 3	08.20 – 09.00
4.	Mata Pelajaran 4	09.00 – 09.40
5.	ISTIRAHAT	
6.	Mata Pelajaran 5	09.55 – 10.35
7.	Mata Pelajaran 6	10.35 – 11.15

Observasi PPL telah dilaksanakan pada tanggal 28 Februari 2015 saat program KBM sekolah di kelas XI TB 2, waktu tersebut disesuaikan dengan kesepakatan antar mahasiswa dan guru pembimbing studi masing-masing yang telah ditunjuk oleh kepala sekolah. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan.

Adanya kelengkapan perangkat pembelajaran yang meliputi silabus dan RPP yang disusun dengan baik. Dimana dalam penyusunan RPP guru telah menggunakan format penyusunan RPP yang sesuai dengan ketentuan, yakni terdapat SK, KD, indikator, materi ajar & bahan ajar, metode, strategi, dan cara penilaian serta nilai kriteria ketuntasan minimal (KKM). Sehingga dapat disimpulkan bahwa guru benar-benar mempersiapkan proses pembelajaran dengan matang.

Selain dari perangkat pembelajaran, hal lain yang dapat diamati yaitu mengenai proses pembelajaran elektronika industri yang dilakukan. Guru mata pelajaran fisika menyampaikan materi dengan sistematis dan melalui tahap-tahap pembelajaran yang baik yaitu mulai dari membuka pelajaran dengan salam dan doa, kemudian dilanjutkan dengan presensi. sebelum memulai pelajaran, guru juga mengulang secara singkat materi pada pelajaran sebelumnya dan memberikan evaluasi dan penilaian kepada peserta didiknya secara klasikal maupun individu. Dalam menyampaikan materi, metode pembelajaran yang digunakan yaitu klasikal, ceramah, dan kooperatif. bahasa yang digunakan dalam proses belajar mengajar yaitu bahasa baku tapi komunikatif sehingga tidak monoton.

Bentuk dan cara evaluasi didominasi oleh aspek psikomotorik, yaitu dengan mengamati proses belajar siswa serta hasil pencapaian belajar melalui ulangan yang dilakukan setelah pembelajaran tiap bab selesai. hal yang perlu ditingkatkan oleh praktikan untuk kegiatan berikutnya yaitu pemanfaatan penggunaan media dan metode pembelajaran yang lebih bervariasi lagi sehingga siswa lebih termotivasi untuk melakukan kegiatan pembelajaran dengan kondusif.

Setelah melakukan observasi terdapat beberapa permasalahan yang teridentifikasi, antara lain kondisi siswa yang masih ramai sendiri saat KBM berlangsung, beberapa siswa cenderung kurang antusias dan tidak memperhatikan saat pelajaran. Kemudian kurangnya media pembelajaran berupa gambar ataupun demonstrasi agar proses pembelajaran lebih menyenangkan.

A. Perumusan Program & Rancangan Kegiatan PPL

Rangkaian kegiatan PPL dimulai sejak mahasiswa di kampus sampai dengan mahasiswa di sekolah tempat praktik. Berdasarkan analisis situasi tersebut maka dapat dirumuskan rancangan program kerja yang akan dilaksanakan selama PPL berlangsung. Rumusan program- program tersebut tentunya bertujuan untuk kemajuan SMK N 3 Wonosari. Dalam observasi tentang kondisi kegiatan pembelajaran di sekolah dan seluruh aspek penunjang kegiatan pembelajaran maka diperoleh beberapa gambaran tentang seluruh proses kegiatan belajar mengajar di sekolah. Setelah dilakukan analisis ternyata ditemukan beberapa permasalahan yang perlu dipecahkan serta dijadikan program PPL dengan pertimbangan sebagai berikut:

1. Peningkatan kualitas media pembelajaran audio video dan elektronik sebagai sarana pembelajaran dalam rangka meningkatkan mutu dan kualitas pembelajaran.
2. Pengembangan metode pembelajaran yang bervariasi dalam rangka penerapan metode baru untuk keberhasilan tujuan pembelajaran audio video dan elektronika.
3. Penyusunan RPP sebagai pedoman dalam mengajar agar indikator pembelajaran dapat dicapai, selain itu dapat digunakan untuk mengontrol guru dalam menyampaikan materi pembelajaran yang diajarkan.
4. Pemanfaatan potensi yang dimiliki oleh siswa-siswi SMK N 3 Wonosari yang bertujuan untuk meningkatkan kemampuan dalam berkompetisi pada pelajaran audio video dan elektronika.
5. Kebutuhan siswa serta sarana dan prasarana yang ada.
6. Biaya, waktu, tenaga, kemampuan serta kesempatan yang ada.
7. Pertimbangan dan kesepakatan bersama antara mahasiswa PPL dengan pihak sekolah.
8. Tujuan PPL UNY

Berdasarkan pertimbangan tersebut di atas, maka dirancang kegiatan PPL yang akan dilaksanakan. Kegiatan PPL UNY dilaksanakan selama 1 bulan terhitung mulai tanggal 10 Agustus 2015 sampai 12 September 2015. Adapun penyusunan program dan rancangan kegiatan PPL adalah sebagai berikut :

1. Membuat persiapan mengajar yang meliputi silabus, pembuatan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran), Modul/Handout, Media (alat demonstrasi praktik).
2. Konsultasi persiapan praktik mengajar, baik dengan guru pembimbing maupun dengan dosen pembimbing
3. Pelaksanaan praktik mengajar

4. Konsultasi pelaksanaan mengajar baik dengan guru pembimbing maupun dengan dosen pembimbing
5. Evaluasi materi pengajaran dan pembuatan sistem penilaiannya
6. Piket bersama guru
7. Piket di perpustakaan membantu administrasi perpustakaan

Adapun tabel pelaksanaan kegiatan PPL UNY 2015 adalah sebagai berikut :

Tabel Jadwal Pelaksanaan Kegiatan PPL UNY 2015

No	Nama Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Personalia	Tempat
1	Observasi	28 Febuary 2015	Mahasiswa	SMK N 3 Wonosari
2	Pembekalan PPL	15 February 2015	Tim	KPLT
3	Penerjunan Mahasiswa	10Agustus 2015	DPL Pamong	UNY
4	Pelaksanaan PPL	10Agustus - 12 Sept 2015		SMK N 3 Wonosari
5	Pembimbingan Mahasiswa dengan DPL	10Agustus - 12 Sept 2015	DPL	SMK N 3 Wonosari
7	Monitoring DPL	19 Agustus 2015 4, 12 September 2015	DPL	SMK N 3 Wonosari
9	Ujian PPL	12 September 2015	Mahasiswa, DPL & Koordinator	SMK N 3 Wonosari
10	Penarikan Mahasiswa	12 September 2015	DPL Pamong	SMK N 3 Wonosari
11	Evaluasi dengan ketua kelompok	4 September 2015	Tim & Mahasiswa	SMK N 3 Wonosari
13	Evaluasi dengan DPL dan workshop dilanjutkan penyerahan nilai	12 September 2015	DPL	UNY
14	Penyusunan laporan akhir	12September 2015	Mahasiswa	UNY

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL

A. Persiapan

Agar pelaksanaan PPL dapat berjalan dengan lancar sesuai dengan rencana yang telah ditentukan maka perlu dilakukan berbagai persiapan baik berupa persiapan secara fisik maupun secara mental untuk dapat mengatasi permasalahan yang akan muncul dan sebagai sarana persiapan program yang akan dilaksanakan, maka sebelum penerjunan, pihak universitas telah membuat berbagai program pelaksanaan sebagai bekal mahasiswa dalam pelaksanaan PPL di lokasi. Persiapan yang dilaksanakan adalah sebagai berikut :

1. Pengajaran Mikro

Pengajaran mikro merupakan pelatihan tahap awal dalam pembentukan kompetensi mengajar melalui pengaktualisasi kompetensi dasar mengajar yang dilaksanakan dalam mata kuliah wajib tempuh bagi mahasiswa yang akan mengambil PPL dan dilakukan pada semester VI . Dalam pelaksanaan pengajaran mikro mahasiswa dilatih komponen-komponen kompetensi dasar mengajar dalam proses pembelajaran sebagai calon guru sehingga benar-benar mampu menguasai setiap komponen satu persatu atau beberapa komponen secara terpadu dalam situasi pembelajaran yang disederhanakan (kelompok kecil) dengan tujuan agar mahasiswa memahami dasar-dasar mengajar mikro, melatih dalam penyusunan RPP yang akan digunakan pada saat mengajar, membentuk dan meningkatkan kompetensi mengajar terbatas, membentuk dan meningkatkan kompetensi dasar mengajar terpadu dan utuh, membentuk kompetensi kepribadian, serta membentuk kompetensi sosial.

2. Pembekalan PPL

Pembekalan dilaksanakan selama beberapa tahapan. Tahapan pertama pembekalan dilakukan pada tingkat jurusan yakni pada tanggal 15 Februari 2015 di ruang KPLT Fakultas Teknik dan pembekalan yang terakhir dilaksanakan sebelum penerjunan yang dilakukan dalam kelompok kecil PPL oleh dosen pembimbing lapangan (DPL). Pembekalan untuk tim PPL UNY 2015 yang berlokasi di SMK N 3 Wonosari dilakukan oleh Ibu Titin Hera Widi H, M.Pd, yang bertempat di ruang lobi Fakultas Teknik, materi yang disampaikan dalam pembekalan yakni mekanisme pelaksanaan kegiatan di sekolah, teknik pelaksanaan, dan teknik untuk menghadapi permasalahan yang mungkin

akan terjadi selama pelaksanaan PPL.DPL PPL diambil dari dosen jurusan yaitu Titin Hera Widi H, M.Pd. dimana dosen pembimbing lapangan disesuaikan dengan prodi masing- masing praktikan.

3. Observasi pembelajaran di kelas

Kegiatan observasi pembelajaran di kelas dilakukan agar mahasiswa memperoleh gambaran pengetahuan dan pengalaman mengenai tugas-tugas seorang guru disekolah serta mengetahui situasi dan kondisi di kelas yang akan ditempati pada pelaksanaan PPL. Kegiatan observasi pembelajaran dilakukan pada tanggal 28 Februari 2015 kelas XI TB 2 pada mata pelajaran pengantar Pariwisata.

4. Pembuatan persiapan mengajar

Sebelum kegiatan pelaksanaan praktik mengajar di kelas dilaksanakan, maka terlebih dahulu praktikan membuat persiapan mengajar dengan materi pelajaran yang telah ditentukan oleh guru pembimbing seperti persiapan silabus, penyusunan RPP, penyusunan modul, metode yang digunakan, media, serta persiapan-persiapan yang lain yang berhubungan dengan pelaksanaan PPL.

B. Pelaksanaan PPL

1. Pelaksanaan Praktik Mengajar

Sebelum memulai praktik mengajar, praktikan harus melaksanakan beberapa persiapan terlebih dahulu. Maksud dari persiapan di sini adalah syarat-syarat atau administrasi yang perlu dilakukan Mahasiswa sebelum mengikuti kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL). Adapun syarat-syarat tersebut adalah sebagai berikut (buku panduan PPL UNY 2015:14):

- a. Terdaftar sebagai mahasiswa UNY S1 Program Kependidikan pada semester diselenggarakannya PPL.
- b. Telah menempuh minimal 110 SKS dengan IPK minimal 2,50. Mahasiswa yang memiliki IPK kurang dari 2,50 hanya boleh menempuh KKN saja.
- c. Mencantumkan mata kuliah PPL dalam KRS.
- d. Telah lulus mata kuliah pengajaran mikro atau PPL 1 atau yang ekuivalen dengan nilai minimal B
- e. Mahasiswa yang hamil, pada saat pemberangkatan PPL , usia kehamilannya tidak lebih dari 5 bulan atau 20 minggu.

Selanjutnya mahasiswa yang bersangkutan wajib menyerahkan:

- Surat keterangan dari dokter spesialis kandungan, yang menerangkan usia dan kondisi kehamilan.

- Surat keterangan dari suami yang menyatakan mengizinkan untuk melaksanakan PPL serta bertanggungjawab terhadap risiko yang mungkin terjadi.

Selain syarat-syarat yang di atas, ada satu syarat mutlak yang harus dilakukan oleh mahasiswa, yaitu melakukan pendaftaran. Pembayaran pendaftaran dilakukan di bank yang telah ditunjukkan dan bekerjasama dengan UNY. Setelah melakukan registrasi, mahasiswa mendaftarkan sebagai calon peserta PPL melalui internet dengan alamat: www.lppmp.uny.ac.id, LPPMP berkoordinasi dengan Fakultas menentukan dan menyeleksi terpenuhi atau tidaknya persyaratan administrasi calon peserta PPL. Selanjutnya peserta yang memenuhi persyaratan administrasi dikelompokkan berdasarkan beberapa pertimbangan sebagai berikut :

- a. Tipe dan jenis sekolah / lembaga
- b. Permasalahan yang ada di sekolah
- c. Kebutuhan sekolah dan lembaga
- d. Variasi jurusan dan program studi

Mahasiswa yang dinyatakan lulus administrasi mendapatkan pembekalan PPL yang bertujuan untuk memberikan gambaran-gambaran mengenai kegiatan yang akan dilaksanakan pada saat Praktik Pengalaman Lapangan (PPL). Pembekalan dilaksanakan oleh Dosen Pembimbing Lapangan.

Dalam pelaksanaan kegiatan PPL(praktik pengajar lapangan), mahasiswa diberikan tugas untuk mengajar yang disesuaikan dengan bidang keahlian masing-masing yang telah disesuaikan dengan kebijakan yang diberikan oleh sekolah melalui guru pembimbing masing-masing. Materi yang diajarkan disesuaikan dengan kompetensi yang telah ditentukan oleh kurikulum dan dalam kesempatan ini menggunakan kurikulum tingkat satuan pendidik. Penggunaan satuan pembelajaran yang digunakan dalam pelaksanaan mengajar adalah satuan pembelajaran untuk teori dan praktik, serta pada pelaksanaan praktik mengajar praktikan melaksanakan praktik mengajar secara mandiri maupun secara terbimbing.

a. Praktik Mengajar Terbimbing

Praktik mengajar terbimbing adalah praktik mengajar dimana praktikan masih mendapat arahan saat proses pembuatan komponen pembelajaran oleh guru pembimbing yang telah ditunjuk. Komponen–komponen yang dimaksud meliputi Rencana Program Pembelajaran (RPP), media pembelajarn, metode pembelajaran yang akan digunakan saat mengajar di kelas.

Kegiatan praktik mengajar dilakukan selama 12 kali tatap muka dimulai pada hari Sabtu, 15 Agustus 2015 sampai dengan hari jumat, 11 September 2015 dalam kelas paralel dengan rincian kegiatan adalah sebagai berikut:

Jadwal Mengajar Mata Pelajaran Sanitasi Hygiene kelas X TB 2 dan Pengolahan Makanan Indonesia kelas XII TB 1 & 2:

No.	Hari / Tanggal	Mata Pelajaran	Kelas	Jam Pelajaran
1.	Sabtu, 15 – 08- 2015	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	XII TB 2	5-8
2.	Rabu 19 - 08-2015	Sanitasi Hygiene	X TB 1	9-10
3.	Jumat, 21-08-2015	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	XII TB 1	1-6
4.	Sabtu, 22-08-2015	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	XII TB 2	3-9
5.	Rabu 26 - 08-2015	Sanitasi Hygiene	X TB 1	9-10
6.	Jumat, 28-08-2015	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	XII TB 1	1-6
7.	Sabtu, 29-08-2015	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	XII TB 2	3-9
8.	Rabu 2- 09-2015	Sanitasi Hygiene	X TB 1	9-10
9.	Jumat, 4-09-2015	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	XII TB 1	1-6
10.	Sabtu, 5-09-2015	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	XII TB 2	3-9
11.	Rabu 9- 09-2015	Sanitasi Hygiene	X TB 1	9-10

12.	Jumat, 11- 09-2015	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	XII TB 1	1-6
-----	--------------------	--	----------	-----

1. Metode Mengajar

Metode yang digunakan selama kegiatan mengajar yakni penyampaian materi dengan metode ceramah, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas, dan praktik.

2. Media Pembelajaran

Media yang ada di SMK N 3Wonosari sama dengan media yang ada di sekolahan lain yaitu papan tulis (*white broad*) dan menggunakan spidol, penggunaan alternative seperti penggunaan *LCD viewer* dalam penyampaian materi dapat dilakukan dengan baik.

3. Evaluasi Pembelajaran

Evaluasi yang diberikan pada mata diktat yaitu latihan soal, evaluasi diakhir materi, perbaikan, dan keaktifan siswa dalam Proses Belajar Mengajar.

b. Pemberian *feedback* oleh Guru Pembimbing

Pemberian *feedback* dilakukan oleh guru pembimbing yang diberikan setelah praktik pelaksanaan praktik mengajar dilakukan. Pemberian *feedback* yakni memberikan masukan tentang kekurangan dan kesalahan pada saat proses belajar mengajar berlangsung dengan maksud agar praktikan dapat memperbaiki kekurangannya dan kesalahannya serta tidak mengulangi kesalahan yang sama.

c. Bimbingan dengan DPL PPL dari jurusan Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Kegiatan bimbingan dengan DPL PPL merupakan kebijakan yang diberikan oleh pihak Universitas Negeri Yogyakarta bekerjasama dengan LPPMP dalam memberikan fasilitas kepada mahasiswa PPL dalam bentuk konsultasi tentang permasalahan-permasalahan yang muncul pada saat pelaksanaan PPL di SMK N 3 Wonosari yang belum dapat dipecahkan ketika bimbingan dengan guru pembimbing dari sekolah. Kegiatan bimbingan dengan DPL PPL dilakukan pada waktu yang tidak ditentukan karena kegiatan ini bersifat incidental. Konsultasi tersebut telah dilakukan pada tanggal 5 Agustus, 29 Agustus, 5 September, dan 12 September 2015 di Lab Tata Boga SMK N 3 Wonosari.

d. Penyusunan Laporan PPL

Pelaksanaan kegiatan PPL harus dilaporkan secara resmi dengan menggunakan format laporan yang disesuaikan dengan format yang telah dibuat oleh Lembaga Pengembangan dan Penjaminan Mutu Pendidikan (LPPMP) sebagai bentuk pertanggung jawaban dan pendiskripsikan hasil pelaksanaan PPL.

C. Analisis Hasil Pelaksanaan

1. Faktor Penghambat PPL

Pada saat pelaksanaan PPL secara umum mahasiswa tidak mengalami banyak hambatan yang berarti melainkan pada saat pelaksanaan PPL banyak mendapat pelajaran dan pengalaman untuk menjadi guru yang baik pada masa yang akan datang, dibawah bimbingan guru pembimbing dari sekolah. Adapun hambatan-hambatan yang muncul dalam pelaksanaan kegiatan PPL adalah sebagai berikut :

- Hambatan dalam menyiapkan administrasi pengajaran

Hambatan dalam menyiapkan administrasi pengajaran yakni disebabkan karena praktikan baru mengenal buku kerja guru sehingga perlu pembelajaran serta adaptasi pada saat persiapan dan penggunaannya.

- Hambatan dalam menyiapkan materi pelajaran

Hambatan dalam menyiapkan materi pembelajaran yakni hal-hal yang tidak terduga materi yang diajarkan berubah secara mendadak sehingga pada saat mengajar kurang persiapan. Kurangnya buku mata pelajaran produktif pegangan siswa, sehingga siswa belum dapat menyerap materi dengan baik.

- Hambatan dari siswa

Hambatan yang ditimbulkan dari siswa yakni siswa yang ramai atau membuat ulah di kelas. Selain itu untuk kelas yang proses pembelajaran pada jam-jam terakhir seringkali motivasi untuk belajar kurang dan minta pulang lebih cepat. Kurang disiplinnya siswa dalam mengatur waktu dan kelengkapan pribadi (Sragam Praktik) saat praktik. Serta pada saat praktik terkadang bahan belanja siswa ada yang kurang sehingga terkadang harus menunda proses pengolahan.

- Hambatan dari sekolah

Hambatan dari sekolah secara umum terletak pada minimnya media atau sarana prasarana yang digunakan untuk proses pembelajaran dan peralatan praktik masih belum lengkap sehingga proses pembelajaran

yang dilakukan tidak dapat berlangsung secara maksimal sesuai dengan harapan.

2. Faktor Pendukung Program PPL

- Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) PPL yang sangat profesional dalam bidang pendidikan, serta memiliki keahlian dan mampu membimbing dengan baik, sehingga praktikan merasa sangat terbantu dengan arahan, nasihat, dan masukannya.
- Guru pembimbing yang sangat baik dan bijaksana, sehingga segala kekurangan praktikan pada saat pelaksanaan program dapat diketahui dan dapat sekaligus diberikan solusi dan bimbingan dalam pembelajaran.
- Rekan-rekan PPL SMK N 3 Wonosari yang turut membantu dan mentoleransi ketika praktikan izin untuk menyelesaikan proker PPL.

D. Refleksi

Refleksi dari analisis hasil kegiatan PPL adalah dengan melakukan pengupayaan semaksimal mungkin kondisi yang ada baik dalam hal sarana prasarana (media) pembelajaran, ataupun hal-hal lain agar hasil yang dicapai dapat tercapai. Adapun contoh penerapannya sebagai berikut :

a. Dalam menyiapkan administrasi pengajaran

Dalam menyiapkan administrasi pengajaran dilakukan dengan melihat contoh-contoh yang ada yang disesuaikan dengan mata diktat yang diajar kemudian melakukan konsultasi dengan guru pembimbing dari sekolah kemudian melakukan pelaporan terhadap hasil yang telah dikerjakan untuk kemudian mendapatkan *feedback* guna perbaikan untuk yang akan datang.

b. Dalam menyiapkan materi pelajaran

Materi yang diberikan disiapkan dengan mengacu kepada kompetensi yang terdapat pada kurikulum sehingga buku-buku yang digunakan sesuai dengan standar kompetensi yang telah ditentukan.

c. Dari siswa

Selalu memberikan motivasi agar siswa lebih aktif pada saat proses pembelajaran berlangsung, serta melakukan pendekatan-pendekatan baik secara berkelompok maupun secara individu dilihat dari faktor psikologis siswa sehingga dapat diketahui permasalahan-permasalahan yang menghambat proses pelajaran kemudian dapat diperoleh solusi-solusi untuk permasalahan-permasalahan tersebut. Mengajarkan kedisiplinan kepada siswa dengan cara mengecek kelengkapan praktek sebelum memulai kegiatan belajar praktik.

d. Dari sekolah

Menyangkut sekolah yakni minimnya sarana dan prasarana yang ada hal-hal yang dilakukan adalah memaksimalkan sarana dan prasarana yang ada guna tercapainya hasil pembelajaran.

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan mata kuliah yang wajib tempuh bagi mahasiswa yang mengambil program kependidikan. Pelaksanaan kegiatan PPL di SMK N 3 Wonosari dimulai pada tanggal 10 Agustus–12 Sept 2015. Sebelum melaksanakan praktik mengajar mahasiswa melakukan persiapan-persiapan agar nantinya siap untuk melaksanakan praktik mengajar yang meliputi pengajaran mikro, pembekalan PPL, dan observasi pembelajaran dikelas.

Dalam pelaksanaan kegiatan PPL mahasiswa dituntut untuk dapat melaksanakan kompetensi-kompetensi professional sebagai seorang pendidik. PPL juga merupakan wadah dan sarana bagi mahasiswa untuk mengamalkan ilmu yang telah di dapat selama masih dibangku kuliah yang kemudian ditularkan pada siswa yang ada dilokasi PPL serta sebagai sarana menguji kemampuan mengajar yang dimiliki praktikan sebelum terjun langsung dalam bidang yang sesungguhnya. Pada kesempatan ini juga mahasiswa mengalami permasalahan-permasalahan yang nantinya dijadikan sebagai pengalaman yang akan digunakan pada masa yang akan datang dan diharapkan setelah melaksanakan kegiatan PPL ini mahasiswa akan siap sebagai calon pendidik dan menjadi guru yang berkualitas dan berpengalaman dalam menghadapi era persaingan bebas dalam menyiapkan SDM yang berkualitas dan professional dalam bidangnya.

B. Saran

1. Bagi mahasiswa PPL

- a. Dalam persiapan administrasi mengajar mahasiswa PPL perlu menyiapkan satuan pembelajaran dan rencana pembelajaran jauh-jauh hari sebelum kegiatan PPL dilaksanakan sehingga pada saat pelaksanaan praktik pengajar mahasiswa sudah siap baik metode, media, maupun materi yang akan diajarkan.
- b. Dalam pelaksanaan PPL selalu melakukan konsultasi baik dengan guru pembimbing maupun dengan DPL sebelum maupun setelah melakukan praktik mengajar agar diketahui kelebihan, kekurangan, maupun permasalahan-permasalahan sehingga akan diusahakan perbaikan-perbaikan demi hasil yang diinginkan.

- c. Mahasiswa selalu menjaga sikap dan perilaku sebagai seorang calon guru selama berada dikelas maupun dilingkungan sekolah, agar dapat terjalin interaksi dan kerjasama yang baik dengan pihak yang bersangkutan.

2. Bagi Pihak Universitas

Dalam persiapan mahasiswa yang akan melakukan PPL perlu ditingkatkan lagi agar pelaksanaan PPL mahasiswa lebih menyiapkan diri dengan persiapan yang lebih baik dan matang.

3. Bagi Pihak SMK N 3 Wonosari

Pembenahan dan penambahan sarana dan prasarana sekolah perlu ditingkatkan lagi demi terwujudnya proses belajar mengajar yang lebih kondusif, efisien, tercapainya tujuan pembelajaran.

DAFTAR PUSTAKA

Buku Panduan SMK N 3 Wonosari

LPPMP. 2015. *Panduan PPL 2015 Universitas Negeri Yogyakarta*. Yogyakarta: LPPMP Universitas Negeri Yogyakarta

LPPMP. 2015. *Penduan mengajar mikro 2015 Universitas Negeri Yogyakarta*. Yogyakarta: LPPMP Universitas Negeri Yogyakarta

**MATRIKS PROGRAM KERJA PPL/MAGANG III UNY****TAHUN :2015****F01**

Kelompok Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NOMOR LOKASI :

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK Negeri 3 Wonosari

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Pramuka No. 8, Tawangsari, Wonosari, Gunungkidul, 55812

No.	Program/Kegiatan PPL/Magang III	Jumlah Jam Per Minggu					Jumlah Jam
		I	II	III	IV	V	
1	Observasi Lanjut Pembelajaran di kelas						
	a. Persiapan	1					1
	b. Pelaksanaan	9					9
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut	1					1
2	Pembuatan RPP						
	a. Persiapan	2	2	2	2	2	10
	b. Pelaksanaan	4	8	8	8	4	32
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut	1	1	1	1	1	5
3	Pembuatan Modul Pembelajaran						
	a. Persiapan	2	2	2	2		8
	b. Pelaksanaan	6	6	6	6		24
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut	1	1	1	1		4
4	Pembuatan Jobsheet						
	a. Persiapan		2	2	2	2	8
	b. Pelaksanaan		4	4	4	4	12
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut		1	1	1	1	4
5	Pembelajaran Terbimbing						
	a. Persiapan	1	1	1	1	1	5
	b. Pelaksanaan	6	10,5	10,5	10,5	10,5	48
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut		1	1	1	1	4
6	Administrasi Guru						
	a. Persiapan			1	1	1	3
	b. Pelaksanaan			4	4	4	12
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut						
7	Penyusunan Instrumen Evaluasi						



MATRIKS PROGRAM KERJA PPL/MAGANG III UNY
TAHUN :2015

F01

Kelompok Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

	b. Pelaksanaan		4	4	4		12
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut		2	2	2		6
7	Evaluasi PPL	2		2	2	2	8
8	Penyusunan Laporan					10	10
9	Program kerja insidental			8	8	8	24
10.	Perpisahan PPL					5	5
Jumlah Jam		36	46,5	61,5	62,5	56,5	263

Mengetahui/Menyetujui,



Kepala Sekolah / Pimpinan
Lembaga

Dra. Susyanti, M.Pd.
NIP. 19640219 199003 2 005

Dosen Pembimbing Lapangan

Titin Hera Widi H. M.Pd
NIP.19790406 200212 2 001

Yang membuat.

Maria Ignasia P
NIM. 12511244016



**FORMAT OBSERVASI
PEMBELAJARAN DI KELAS DAN
OBSERVASI PESERTA DIDIK**

NPma. 1

untuk mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Maria Ignasia P
NO. MAHASISWA : 12511244016
(TB)
TGL. OBSERVASI : 21 Februari 2015

PUKUL : 10.00 – 12.00
TEMPAT PRAKTIK: SMKN 3 WONOSARI
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/PT.Boga

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
A	Perangkat Pembelajaran	
	1. Kurikulum	Menggunakan Kurikulum 2013
	2. Silabus	Ada
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	Ada
B	Proses Pembelajaran	
	1. Membuka pelajaran	Ada
	2. Penyajian materi	1. Penekanan materi dengan suara. 2. Dengan cara mengulangi dan banyak memperlihatkan gambar contoh-contoh dengan materi yang sesuai.
	3. Metode pembelajaran	1. Ceramah 2. Tanya Jawab
	4. Penggunaan bahasa	Bahasa Indonesia dan Bahasa Jawa.
	5. Penggunaan waktu	Pembukaan, Materi dan Penutupan.
	6. Gerak	Senyum, Mengacungkan tangan.
	7. Cara memotivasi siswa	Memberikan gambaran-gambaran dalam kehidupan nyata bidang boga
	8. Teknik bertanya	Mengacungkan jari atau memanggil nama gurunya.
	9. Teknik penguasaan kelas	Keliling kelas, Suruh fokus melihat kedepan.
	10. Penggunaan media	LCD, Whiteboard, Internet.
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Memberikan pertanyaan.
	12. Menutup pelajaran	Ada
C	Perilaku Siswa	
	1. Perilaku siswa di dalam kelas	+ Aktif bertanya dan menjawab. - Sering ramai sendiri.
	2. Perilaku siswa di luar kelas	+ Ramah. + Menyapa jika bertemu.

Wonosari, 21Februari 2015

Guru Pembimbing

Sri Mulyanti, S.Pd.T

NIP. : 19791002 200801 2 003

Mahasiswa

Maria Ignasia Prilaherti

NIM. : 12511244016



NPma. 2

untuk mahasiswa

**FORMAT OBSERVASI
KONDISI SEKOLAH**

NAMA SEKOLAH: SMKN 3 WONOSARI

NAMA MAHASISWA : Maria Ignasia P

ALAMAT SEKOLAH: Jl. Pramuka Tawarsari, GK

NO. MAHASISWA : 12511244016

FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/PT.Boga

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan	Ket
1.	Kondisi fisik sekolah	SMK N 3 Wonosari terletak di Jalan Pramuka No.8 Wonosari. Pada tahun ajaran 2012/2013 SMK N 3 Wonosari memiliki 4 kompetensi jurusan yaitu Elektronika Industri, Audio Video, Jasa Boga dan Mekatronika	
2.	Potensi siswa	Pada tahun ajaran baru 2014/2015, SMK N 3 Wonosari terdiri dari empat jurusan diantaranya audio video, elektronika industri, jasa boga dan mekatronika yang terdiri dari 25 kelas, yang setiap kelasnya terdapat 30 anak.	
3.	Potensi guru	Di SMK N 3 Wonosari terdapat 83 Guru dengan rincian ; 75 Guru PNS dan 26 Non PNS.	
4.	Potensi karyawan	Untuk Tenaga TU sebanyak 22 personil dengan rincian : 12 PNS dan 10 Non PNS, Terdapat 1 orang Satpam dan 2 orang penjaga malam sekolah.	
5.	Fasilitas KBM, media	Keadaan fisik yang menonjol penggunaannya adalah Lapangan Upacara yang masih multifungsi, seperti untuk olahraga, dan sebagian untuk parkir, serta terdapat Aula yang siap dipakai.	
6.	Perpustakaan	Perpustakaan sekolah berada di antara ruang kelas dan ruang komputer. Di dalamnya terdapat rak- rak tempat menata buku- buku. Buku- buku yang terdapat di perpustakaan antara lain buku pendukung kegiatan belajar siswa jurusan elektronika dan tata boga. Siswa juga dapat membaca koran maupun majalah. Seorang petugas perpustakaan yang mengurus administrasi sirkulasi peminjaman- pengembalian buku.	
7.	Laboratorium	Sudah terdapat laboratoriu untuk setiap jurusan yang masih memiliki fungsi bersama untuk beberapa mata pelajaran.	
8.	Bimbingan konseling	Bimbingan konseling dilakukan di setiap kelas selama 2 jam pelajaran setiap minggunya yang bertujuan untuk memberi masukan pembelajaran, menanyakan keluhan dan memberi pemecahan pada siswa.	
9.	Bimbingan belajar	Bimbingan belajar dilakukan secara terus menerus selama kegiatan belajar mengajar.	
10.	Ekstrakurikuler (pramuka, PMI, basket, drumband dsb)	Terdapat beberapa ekstrakurikuler yang ditawarkan seperti : gamelan, band, sepak bola, bola voly, drum	

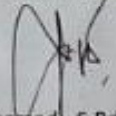
		band, dan boga.	
--	--	-----------------	--


		AV. Digunakan untuk rapat kegiatan OSIS dan kesekretariatan OSIS serta pengkoordinasian kegiatan OSIS dengan anggota OSIS.	
12.	Organisasi dan fasilitas UKS	Ruang UKS berada di sebelah ruang komputer. Di dalamnya terdapat sebuah tempat tidur dan perlengkapan. Ruang UKS ini difungsikan untuk tempat pemberian pertolongan kecelakaan atau sakit kepada siswa yang membutuhkan saat kegiatan belajar mengajar berlangsung maupun saat kondisi yang memungkinkan.	
13.	Administrasi (karyawan, sekolah, dinding)	Desain penempatan ruang kerja yang fleksibel dan sudah diatur per lini kerja, terdapat 4 WAKA, yaitu Kurikulum, Humas, Sarpras dan Kesiswaan	
14.	Karya Tulis Ilmiah Remaja	Sudah banyak yang mengikuti karya tulis ilmiah, ada pula yang sudah sampai tingkat nasional.	
15.	Karya Tulis Ilmiah Guru	Karya tulis guru belum terlalu banyak hanya sebatas tingkat kabupaten atau kota.	
16.	Koperasi siswa	Koperasi sekolah terletak di selatan ruang OSIS dan disebelah koperasi sekolah terdapat foto copy. Pengurusnya ialah anggota OSIS. Barang yang dijual antara lain barang yang dibutuhkan siswa, antara lain buku, pulpen, dan perlengkapan alat tulis lain.	
17.	Tempat ibadah	Musholla digunakan sebagai tempat ibadah guru, karyawan serta para siswa yang beragama muslim. Mushola berlokasi di halaman belakang sekolah. Pada setiap hari jumat, mushola digunakan sebagai tempat sholat jumat bagi warga laki-laki disekolah.	
18.	Kesehatan lingkungan	Lingkungan yang ada di SMK N 3 wonosari sangat asri.	

Wonosari , 21 Februari 2015

Koordinator PPL Sekolah/Instansi

Mahasiswa


Agus Hartadi, S.Pd., MBA
 NIP. : 19750525 200604 1 015


Maria Ignasia Prilaherti
 NIM. : 12518241023



FORMAT OBSERVASI
PEMBELAJARAN/PELATIHAN

NPma. 3

untuk mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Maria Ignasia P
NO. MAHASISWA : 12511244016
(TB)
TGL OBSERVASI : 28 Februari 2015

PUKUL : 10.00 – 12.00
TEMPAT PRAKTIK: SMKN 3 WONOSARI
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/PT.Boga

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
A	Perangkat Pembelajaran	
	1. Kurikulum	Menggunakan Kurikulum 2013
	2. Silabus	Ada
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	Ada dan belum dirasa cukup oleh guru
B	Proses Pembelajaran	
	1. Membuka pelajaran	Ada
	2. Penyajian materi	a. Penekanan materi dengan suara. b. Dengan cara mengulangi dan banyak memperlihatkan gambar contoh-contoh dengan materi yang sesuai.
	3. Metode pembelajaran	a. Ceramah b. Tanya Jawab
	4. Penggunaan bahasa	Bahasa Indonesia dan Bahasa Jawa.
	5. Penggunaan waktu	Pembukaan, Materi dan Penutupan.
	6. Gerak	Senyum, Mengacungkan tangan.
	7. Cara memotivasi siswa	Memberikan gambaran-gambaran dalam kehidupan nyata tentang audio video.
	8. Teknik bertanya	Mengacungkan jari atau memanggil nama gurunya.
	9. Teknik penguasaan kelas	Keliling kelas, Suruh fokus melihat kedepan.
	10. Penggunaan media	LCD, Whiteboard, Internet.
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Memberikan pertanyaan.
	12. Menutup pelajaran	Ada
C	Perilaku Siswa	
	1. Perilaku siswa di dalam kelas	+ Aktif bertanya dan menjawab. - Sering ramai sendiri.
	2. Perilaku siswa di luar kelas	+ Ramah. + Menyapa jika bertemu.

Wonosari, 28 Februari 2015

Guru Pembimbing

Sri Mulyanti, S.Pd.T

NIP. : 19791002 200801 2 003

Mahasiswa

Maria Ignasia Prilaherti

NIM. : 12511244016



FORMAT OBSERVASI KONDISI LEMBAGA

NPma. 4

untuk mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Maria Igansia P PUKUL : 10.00 – 12.00
NO. MAHASISWA : 12511244016 TEMPAT OBSERVASI : SMKN 3 WONOSARI
TGL. OBSERVASI : 28 Februari 2015 FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/PT.Boga

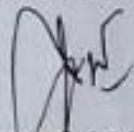
No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan	Ket
1.	Observasi fisik :		
	a. Keadaan lokasi	SMK N 3 Wonosari terletak di tengah kota wonosari hanya \pm 1 km dari kota dan sangat strategis untuk seluruh angkutan yang beroperasi di wonosari. Jauh dari kegaduhan seperti pabrik, dan berada di pertengahan permukiman penduduk.	
	b. Keadaan gedung	Keadaan gedung di SMK N 3 wonosari sudah tergolong cukup memadai dan dalam keadaan baik, hanya saja dalam pembelajaran masih melakukan pembongkaran ruang teori dan kekurangn ruang praktikum, semua ruang sudah terpakai sesuai fungsi dan kebutuhannya.	
	c. Keadaan saran/prasarana	Sarana dan prasarana sudah bisa di katakana cukup lengkap, terdapat LCD Proyektor, Kipas Angin dan CCTV di setiap ruang pembelajaran. Prasarana penunjangpun sudah ada seperti : lapangan bola, kesenian gamelan, marching band dan unit produksi Foto Copy.	
	d. Keadaan personalia	Di SMK N 3 Wonosari terdapat 83 Guru dengan rincian ; 75 Guru PNS dan 26 Non PNS. Untuk Tenaga TU sebanyak 22 personil dengan rincian : 12 PNS dan 10 Non PNS, Terdapat 1 orang Satpam dan 2 orang penjaga malam sekolah.	
	e. Keadaan fisik lain (penunjang)	Keadaan fisik yang menonjol penggunaannya adalah Lapangan Upacara yang masih multifungsi, seperti untuk olahraga, dan sebagian untuk parkir, serta terdapat Aula yang siap dipakai.	
	f. Penataan ruang kerja	Desain penempatan ruang kerja yang fleksibel dan sudah diatur per lini kerja, terdapat 4 WAKA, yaitu Kurikulum, Humas, Sarpras dan Kesiswaan.	
2.	Observasi tata kerja :		
	a. Struktur organisasi tata kerja	Struktur Organisasi Taka Kerja terlampir	
	b. Program kerja lembaga	Program kerja yang dilakukan di SMK N 3 Wonosari yaitu program kerja tahunan yang selalu ada evaluasi dan pengembangan sesuai kebutuhan.	
	c. Pelaksanaan kerja	Pelaksanaan kerja organisasi di SMK N 3 wonosari sudah diatur pelaksanaan untuk setiap bagian seperti terlampit di struktur organisasi tata kerja.	

e. Evaluasi program kerja	Evaluasi program kerja menggunakan Mainref atau Management Review yang selalu di alaksanakan di tahun ajaran baru atau akhir tahun pelajaran menjelang tahun ajaran baru.	
f. Hasil yang dicapai	Hasil yang dicapai selalu terdapat perbaikan seperti perbaikan pelayanan, manajemen, dan prasarana yang selalu di sesuaikan dengan kebutuhan, baik kebutuhan kariawan ataupun siswa.	
g. Program pengembangan	Program pengembangan yang dilakukan di SMK N 3 Wonosari ditangani oleh bagian ISO atau bagian yang menangani tentang pengembangan baik personalia ataupun siswa.	

Wonosari , 28 Februari 2015

Koordinator PPL Sekolah/Instansi

Mahasiswa




Agus Hartadi, S.Pd., MBA

Maria Ignasia Prilaherti

NIP. : 19750525 200604 1 015

NIM. : 12511244016



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 3 Wonosari
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jalan Pramuka Tawarsari, Wonosari
GURU PEMBIMBING : Sri Mulyanti, S.Pd.T

NAMA MAHASISWA : Maria Ignasia P.
NO. MAHASISWA : 12511244016
FAK/JUR/PRODI : Teknik/Pendidikan Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING : Titin Herawidi, M.Pd

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/10-08-15	Ijin Sate			
2	Selasa/11-08-15	Ijin Sate			
3	Rabu/12-08-15	Ijin Sate			
4	Kamis/13-08-15	Ijin Sate			
5	Jumat/14-08-15	Pendampingan kelas XII TB 1	<ul style="list-style-type: none"> Siswa membuat tertib kerja tentang hasil olahan daging 	Ada beberapa siswa yang belum mengerti tentang menu yang akan di praktekkan	Menunjukkan gambar kepada siswa tentang menu yang akan di praktekkan
6	Sabtu/15-08-15	Pendampingan kelas XII TB 2	Memberikan materi hidangan olahan daging (sate) Siswa membuat tertib kerja tentang hasil olahan daging		

Wonosari, Agustus 2015

Dosen Pembimbing Lapangan


Titin Herawidi, M.Pd


NIP. 19790406 200212 2 001

Mengetahui :
Guru Pembimbing


Sri Mulyanti, S.Pd.T

NIP. 19791002 200801 2 003

Mahasiswa


Maria Ignasia Prilaherti
NIM. 12511244012



NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 3 Wonosari
 ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA :Jalan Pramuka Tawarsari, Wonosari
 GURU PEMBIMBING : Sri Mulyanti, S.Pd.T

NAMA MAHASISWA : Maria Ignasia P
 NO.MAHASISWA :12511244016
 FAK/JUR/PRODI :Teknik/Pendidikan Teknik Boga
 DOSEN PEMBIMBING :Titin Herawidi, M.Pd

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/17-08-15	<ul style="list-style-type: none"> Upacara Hari Kemerdekaan RI ke 70 	<ul style="list-style-type: none"> Mengikuti upacara pengibaran bendera di SMK N 3 Wonosari Mengikuti dan mendampingi upacara penurunan bendera di Pemda Wonsari 		
2	Selasa/18-08-15	<ul style="list-style-type: none"> Mendampingi kelas X Membuat RPP Konsultasi RPP Membuat media pembelajaran 	<ul style="list-style-type: none"> Mendampingi pembelajaran sanitasi di kelas X TB 2 Membuat RPP sanitasi KD 1 Membuat PPT untuk pelajaran sanitasi 		
3	Rabu/19-08-15	<ul style="list-style-type: none"> Mendampingi praktek kls XI Mengajar kelas X 	<ul style="list-style-type: none"> Mendampingi praktek kelas XI TB 2. Membuat : <ul style="list-style-type: none"> Lotek, Gado – gado, ketoprak dan pecel. Mengajar kelas X TB 1 teori Personal Hygiene dan Sanitasi 		
4	Kamis/20-08-15	<ul style="list-style-type: none"> Mendampingi kelas X Membuat RPP 	<ul style="list-style-type: none"> Memndampingi kelas X TB 2 teori salad Indonesia Membuat RPP & Job Sheet praktek hari jumat 		
5	Jumat/21-08-15	<ul style="list-style-type: none"> Praktek kelas XII TB 1 	<ul style="list-style-type: none"> Mendampingi dan mengajar kelas XII TB 1 praktek hasil olahan daging : <ul style="list-style-type: none"> Tongseng , gulai, tengkleng, 	Siswa masih tidak mengerti tentang kriteria resep Siswa belum dapat menangani	Menjelaskan kepada siswa tentang kriteria rasa dan hasil, mencontohkan kepada siswa tentang penanganan daging



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

			sate tegal, sate karang, sate kambing, iga bakar madu.		
6	Sabtu/22-08-15	• Praktek kelas XII TB 2	<ul style="list-style-type: none">Mendampingi dan mengajar kelas XII TB 1 praktek hasil olahan daging :<ul style="list-style-type: none">Tongseng, gulai, tengkleng, sate matangi, sate padang, sate tegal, sate karang, sate kambing, iga bakar madu.	<p>Siswa masih tidak mengerti tentang kriteria resep</p> <p>Siswa belum dapat menangani daging dengan benar</p> <p>Siswa belum siap praktek karena masih ada bahan yang kurang</p>	<p>Menjelaskan kepada siswa tentang kriteria rasa dan hasil, mencontohkan kepada siswa tentang penanganan daging</p> <p>Menugaskan siswa belanja di luar sekolah</p>

Wonosari, Agustus 2015

Dosen Pembimbing Lapangan

Titin Herawidi, M.Pd

NIP. 19790406 200212 2 001

Mengetahui :

Guru Pembimbing

Sri Mulyani, S.Pd.T

NIP. 19791002 200801 2 003

Mahasiswa

Maria Ignasia Prilaherti

NIM. 12511244012



NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 3 Wonosari
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA :Jalan Pramuka Tawarsari, Wonosari
GURU PEMBIMBING : Sri Mulyanti, S.Pd.T

NAMA MAHASISWA : Maria Ignasia P
NO.MAHASISWA :12511244016
FAK/JUR/PRODI :Teknik/Pendidikan Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING :Titin Herawidi, M.Pd

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/24-08-15	<ul style="list-style-type: none">UpacaraPiket guruPiket perpustakaan	<ul style="list-style-type: none">Mengikuti upacara di SMK N 3 WonosariMembantu guru mengemas materi bahasa inggrisMenunggu perpustakaan, membersihkan perpustakaan dan menata buku		
2	Selasa/25-08-15	<ul style="list-style-type: none">Mendampingi kelas XMembuat RPP dan media pembelajaranPiket perpustakaan	<ul style="list-style-type: none">Mendampingi pembelajaran sanitasi di kelas X TB 2Membuat RPP sanitasi KD 2Menunggu perpustakaan		
3	Rabu/26-08-15	<ul style="list-style-type: none">Mendampingi praktek kls XIMengajar kelas X	<ul style="list-style-type: none">Mendampingi praktek kelas XI TB 2. Membuat :<ul style="list-style-type: none">Menggono, trancam, karedokMengajar kelas X TB 1 teori mikroorganisme		
4	Kamis/27-08-15	<ul style="list-style-type: none">Mendampingi kelas XMembuat RPP	<ul style="list-style-type: none">Memndampingi praktek kelas X TB 2 membuat:<ul style="list-style-type: none">-pempek, batagor,siomayMembuat RPP unggas		
5	Jumat/28-08-15	<ul style="list-style-type: none">Mengajar teori kelas XII TB 1	<ul style="list-style-type: none">Mengajar kelas XII TB 1 lauk pauk indonesia (unggas)	Siswa terlalu berisik dan tidak nyaman belajar teori di dapur	Menampilkan video – video inspirasi dan video cara penanganan ayam, Memberi tugas siswa untuk mencari berbagai resep unggas



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

					berbagai resep unggas
6	Sabtu/29-08-15	Mengajar teori kelas XII TB 2	- Mengajar kelas XII TB 1 lauk pauk indonesia (unggas)	Siswa terlalu berisik dan tidak nyaman belajar teori di dapur Saat proses pembelajaran terjadi pemadaman listrik,	Memberikan tugas kepada siswa untuk mengerjakan tertib kerja dan tugas mencari resep

Wonosari, Agustus 2015

Dosen Pembimbing Lapangan

Mengetahui
Guru Pembimbing

Mahasiswa

Titin Herawidi, M.Pd

NIP. 19790406 200212 2 001

Sri Mulyani, S.Pd.T

NIP. 19791002 200801 2 003

Maria Ignasia Prilaherti

NIM. 12511244012



NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 3 Wonosari
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA :Jalan Pramuka Tawarsari, Wonosari
GURU PEMBIMBING : Sri Mulyanti, S.Pd.T

NAMA MAHASISWA : Maria Ignasia P
NO.MAHASISWA :12511244016
FAK/JUR/PRODI :Teknik/Pendidikan Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING :Titin Herawidi, M.Pd

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/31-08-2015	<ul style="list-style-type: none">• Apel pagi• Piket guru• Piket perpustakaan• Membuat RPP	<ul style="list-style-type: none">• Mengikuti apel pagi bersama siswa SMK N 3 Wonosari• Piket guru : mendampingi klas agama kristen• Membantu input daftar buku di perpustakaan• Membuat RPP sanitasi hygiene		
2	Selasa/01-09-2015	<ul style="list-style-type: none">• Mendampingi kelas X• Membuat RPP dan media pembelajaran• Piket perpustakaan	<p>Pendampingan kelas X TB 2 mata pelajaran sanitasi</p> <p>Membuat RPP praktek pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia</p> <p>Input data buku</p>		
3	Rabu/02-09-2015	<ul style="list-style-type: none">• Mendampingi praktek kls XI• Mengajar kelas X	<ul style="list-style-type: none">• Mendampingi praktek kelas XI TB 2 hidangan salad indonesia• Mengajar kelas X TB 1 mata pelajaran Sanitasi Hygiene, ulangan harian microorganisme (2)		
4	Kamis/03-09-2015	<ul style="list-style-type: none">• Mendampingi kelas XI• Membuat Jobsheet	<ul style="list-style-type: none">• Mendampingi kelas XI TB 2 ulangan (4)• Membuat jobsheet pengolahan makanan indonesia hidangan unggas (4)		
5	Jumat/04-09-2015	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar kelas XII TB 1	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar praktek kelas XII TB 1<ul style="list-style-type: none">- Bebek Pahariyangan- Bebek goreng sambal mangga- Bebek cabai hijau		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

			<ul style="list-style-type: none">- Ayam rica-rica- Ayam goreng pandan		
6	Sabtu/05-09-2015	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar kelas XII TB 2	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar praktek kelas XII TB 2<ul style="list-style-type: none">- Bebek Pahariyangan- Bebek goreng sambal mangga- Bebek cabai hijau- Ayam rica-rica- Ayam goreng pandan		

Wonosari, Agustus 2015

Dosen Pembimbing Lapangan

Titin Herawidi, M.Pd

NIP. 19790406 200212 2 001

Mengetahui :
Guru Pembimbing

Sri Mulyani, S.Pd.T

NIP. 19791002 200801 2 003

Mahasiswa

Maria Ignasia Prilaherti

NIM. 12511244012



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA
GURU PEMBIMBING

:Jalan Pramuka Tawarsari, Wonosari
: Sri Mulyanti, S.Pd.T

NO.MAHASISWA :12511244016
FAK/JUR/PRODI :Teknik/Pendidikan Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING :Titin Herawidi, M.Pd

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/07-09-2015	<ul style="list-style-type: none">• Apel pagi• Piket guru• Piket perpustakaan	<ul style="list-style-type: none">• Pendampingan pemilihan ketua osis• Piket di ruang guru• Menata dan input buku	<ul style="list-style-type: none">• Banyak peserta pemilhan yang tidak terkondisikan	<ul style="list-style-type: none">• Membantu panitia dan guru mendampingi dan mengatur di TPS masing-masing kelas
2	Selasa/08-09-2015	<ul style="list-style-type: none">• Membuat RPP	<ul style="list-style-type: none">• Membuat RPP Praktik pengolahan makanan Indonesia hidangan dari unggas		
3	Rabu/09-09-2015	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar kelas X TB 1	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar kelas X TB 1 materi Resiko Hygiene		
4	Kamis/10-09-2015	<ul style="list-style-type: none">• Membuat jobsheet	<ul style="list-style-type: none">• Membuat jobsheet pengolahan makanan Indonesia		
5	Jumat/11-09-2015	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar Praktek kelas XII TB 1	<ul style="list-style-type: none">• Mengajar praktek kelas XII TB 1<ul style="list-style-type: none">- Garang asem- Pepes ayam- Gadon ayam- Ayam pukung- Ayam woku- Ayam bumbu rujak		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

6	Sabtu/12-09-2015	• Perpisahan PPL	• Perpisahan dan Penarikan PPL		
---	------------------	------------------	--------------------------------	--	--

Wonosari, Agustus 2015

Dosen Pembimbing Lapangan

Titin Herawati, M.Pd

NIP.19790406 200212 2 001

Mengetahui :
Guru Pembimbing

Sri Mulyani, S.Pd.T

NIP. 19791002 200801 2 003

Mahasiswa

Maria Ignasia Prilaherti

NIM. 12511244012



KARTU BIMBINGAN PPL

PUSAT PENGEMBANGAN PPL DAN PKL
LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN (LPPMP) UNY
TAHUN 2015.....

F04

UNTUK MAHASISWA

Nama Sekolah / Lembaga : SMK 3 Wonosari
Alamat Sekolah : Jln. Pramuta Tawarsari, Wonosari Fax./ Telp. Sekolah : 891343
Nama DPL PPL : Titin Herawati H. M. Pd
Prodi / Fakultas DPL PPL : Pend Teknik Boga / Fakultas Teknik
Jumlah Mahasiswa PPL : 1

No	Tgl. Kehadiran	Jml Mhs	Materi Bimbingan	Keterangan	Tanda Tangan DPL PPL
1.	10 Agustus 2015	7	Penyerjanaan mahasiswa PPL / RPP		
2.	15 Agustus 2015	7	Monitoring, Pembimbingan, Pemecatan Masalah		
3.	29 Agustus 2015	7	Monitoring, Pembimbingan, Koordinasi dg Guru Pembimbing		
4.	5 September 2015	7	Monitoring, Pembimbingan, Koordinasi dengan Mahasiswa		
5.	12 September 2015	7	Penarikan dan Pembimbingan laporan PPL		

PERHATIAN :

- ☛ Kartu bimbingan PPL ini dibawa oleh mhs PPL (1 kartu untuk 1 prodi).
- ☛ Kartu bimbingan PPL ini harap diisi materi bimbingan dan dimintakan tanda tangan dari DPL PPL setiap kali bimbingan di lokasi.
- ☛ Kartu bimbingan PPL ini segera dikembalikan ke PP PPL & PKL UNY paling lambat 3 (tiga) hari setelah penarikan mhs PPL untuk keperluan administrasi.



Mengestahui,
Kepala Sekolah / Lembaga

Dra. Haryanti, M. Pd

NIP. 19640219 199003 2005

Wonosari, 12 September 2015
Mhs PPL Prodi Pend. Teknik Boga

Maria Ignasia P

KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR

BIDANG KEAHLIAN : PARIWISATA
PROGRAM KEAHLIAN : TATA BOGA
PAKET KEAHLIAN : JASA BOGA
MATA PELAJARAN : SANITASI, HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA
BIDANG MAKANAN

KELAS X

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghayati dan bersyukur ajaran agama yang dianutnya	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja 2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.1. Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan menerapkan prosedur <i>hygiene</i> dan sanitasi bidang makanan. 3.2. Menganalisis jenis-jenis, struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme di bidang makanan. 3.3. Menganalisis resiko <i>hygiene</i> terkait kerusakan makanan 3.4. Menganalisis resiko <i>hygiene</i> terkait keracunan makanan di tempat kerja. 3.5. Memahami bakteri penyebab keracunan makanan. 3.6. Menerapkan personal <i>hygiene</i> bidang makanan. 3.7. menerapkan peraturan <i>hygiene</i> dapur. 3.8. Menentukan kesadahan air. 3.9. Memahami bahan pengotor, bahan pembersih, dan bahan saniter. 3.10. Menganalisis pembersihan dan sanitasi peralatan dan ruang. 3.11. Membedakan sampah 3.12. Mendeskripsikan keselamatan dan kecelakaan kerja 3.13. Memahami api dan kebakaran

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
	3.14. Memahami alat pelindung kerja 3.15. Memahami kesehatan kerja 3.16. Memahami penyakit akibat kerja
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	4.1. Menilai penerapan prosedur <i>hygiene</i> dan sanitasi makanan 4.2. Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan 4.3. Menilai kerusakan makanan 4.4. Mengevaluasi kasus keracunan makanan 4.5. Menyimpulkan bakteri yang menjadi penyebab terjadinya keracunan makanan 4.6. Mengevaluasi penerapan personal <i>hygiene</i> saat mengolah dan melayani makan 4.7. Mengevaluasi penerapan <i>hygiene</i> dapur melalui pengamatan atau data 4.8. Melakukan proses pengurangan kesadahan air. 4.9. Merencanakan kebutuhan bahan pembersih dan bahan saniter. 4.10. Membersihkan dan mensanitasi peralatan dan ruang kerja. 4.11. Melakukan penanganan sampah. 4.12. Melakukan identifikasi resiko bahaya untuk mengurangi kecelakaan kerja dan memberi pertolongan pertama pada kecelakaan. 4.13. Menangani kebakaran. 4.14. Menggunakan alat pelindung diri saat melakukan pekerjaan. 4.15. Mengecek kesehatan lingkungan kerja. 4.16. Mengevaluasi kasus penyakit akibat kerja.

KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR
MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA

KELAS XII

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
3. Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.1. Menilai hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari daging 3.2. Menilai hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari unggas 3.3. Menilai hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari ikan dan <i>sea food</i> 3.4. Menilai hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari protein nabati 3.5. Membedakan hidangan sayur Indonesia 3.6. Menilai makanan penutup Indonesia 3.7. Menyusun dan menilai set menu makanan Indonesia
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	4.1. Membuat dan menyajikan hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari daging 4.2. Membuat dan menyajikan hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari unggas 4.3. Membuat dan menyajikan hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari ikan dan <i>sea food</i> 4.4. Membuat dan menyajikan hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari protein nabati 4.5. Membuat dan menyajikan hidangan sayur Indonesia 4.6. Membuat dan menyajikan makanan penutup Indonesia 4.7. Membuat dan menyajikan set menu makanan Indonesia

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/ SMAK

Mata Pelajaran : Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja

Kelas /Semester : X/ 1 dan 2

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di

sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan</p> <p>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja</p> <p>3.1. Mendeskripsikan peranan, ruang lingkup dan menerapkan prosedur hygiene dan sanitasi bidang makanan</p> <p>4.1. Menilai penerapan prosedur hygiene dan sanitasi makanan</p>	<ul style="list-style-type: none"> Hygiene dan sanitasi makanan Menilai Penerapan Hygiene dan sanitasi makanan 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel yang berkaitan dengan hygiene dan sanitasi makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, peran, ruang lingkup, persyaratan hygiene dan sanitasi makanan; serta hubungan antara aspek hygiene dan sanitasi makanan terkait dengan kelangsungan industry makanan. <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang hygiene dan sanitasi makanan Melakukan penilaian penerapan hygiene dan sanitasi makanan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok Menyimpulkan hasil analisis data 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok Hasil penilaian penerapan hygiene dan sanitasi makanan <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan</p>	1 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar Referensi / bahan ajar /artikel Lembar kasus

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan analisis Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan analisis 	perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung		
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja 2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan 2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja 3.2. Mendeskripsikan jenis-jenis , struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme di bidang makanan	<ul style="list-style-type: none"> Mikroorganisme Penanganan makanan 	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel yang berkaitan dengan mikroorganisme terkait dengan makanan Menanya : <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, peran, jenis, struktur ; perkembangbiakan, serta hubungan antara mikroorganisme dengan penyakit yang disebabkan oleh makanan. Mengumpulkan Data: <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang mikroorganisme terkait dengan makanan 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik dan presentasi Portofolio <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar Referensi / bahan ajar /artikel Lembar kasus

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.2. Melakukan penanganan makanan untuk mencegah berkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan		<ul style="list-style-type: none"> Melakukan penanganan makanan untuk mencegah berkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan (sterilisasi, sanitasi dll) dan mencatat kejadian yang dapat dijadikan sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan praktik penanganan makanan Menyimpulkan hasil analisis data <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan analisis Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan analisis 	<p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung</p> <p>Tes Kinerja</p> <p>Melakukan penanganan makanan</p>		
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, <i>hygiene</i> dan keselamatan kerja</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan</p>	<ul style="list-style-type: none"> Resiko hygiene kerusakan makanan) 	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/film atau membaca buku/artikel yang berkaitan dengan Resiko hygiene makanan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, praktik dan presentasi 	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar Referensi / bahan ajar /artikel Lembar kasus

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja		<p>pengertian, jenis, ciri-ciri, penyebab kerusakan , cara pencegahan resiko hygiene serta hubungan antara resiko hygiene dengan perkembangan usaha</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan tentang resiko hygiene makanan Menganalisis resiko hygiene makanan berdasarkan lembar tugas Menilai kerusakan makanan melalui pengamatan dan lembar kasus <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi kelompok dan tugas kelompok Menyimpulkan hasil analisis data <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan lembar tugas Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan lembar tugas 	<p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan serta sikap selama proses berlangsung</p>		<ul style="list-style-type: none"> Lembar tugas

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.3. Menganalisis resiko hygiene terkait kerusakan makanan	<ul style="list-style-type: none">				
4.3. Menilai kerusakan makanan	<ul style="list-style-type: none">				

SILABUS

Satuan Pendidikan	: SMK
Paket Keahlian	: Jasa Boga
Mata Pelajaran	: Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia
Kelas/ Semester	: XII/1 dan 2
Kompetensi Inti	:
KI 1	: Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
KI 2	: Mengembangkan perilaku (jujur,disiplin,tanggung jawab,peduli, santun,ramah lingkungan,gotong royong,kerjasama, cinta damai,responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
KI 3	: Memahami, menerapkan , menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi,seni,budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
KI 4	: Mengolah,menyaji, menalar dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

petensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berketerampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakanpengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<ul style="list-style-type: none"> lauk pauk masakan Indonesia dari daging Pembuatan lauk pauk masakan Indonesia dari daging 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang lauk pauk masakan Indonesia dari daging <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, bumbu ,bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan lauk pauk masakan Indonesia dari dagingserta apakah ada perbedaan dari masing – masing lauk pauk masakan IndonesiaIndonesia dan continental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat dan menyajikan lauk pauk masakan Indonesia dari daging dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Menilai secara berkelompok lauk pauk makanan Indonesia yang telah dibuat dan 	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis /lisan</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatanperkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>	4minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggung awab, peduli,santun,</p>					

petensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p>dibandingkan dengan kriteria hasil</p> <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat lauk pauk masakan IndonesiaMenyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat lauk pauk masakan Indonesia <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan lauk pauk masakan Indonesia Mempresentasikan hasil praktik pembuatan lauk pauk masakan Indonesia 	<p>Tes Kinerja</p> <p>Membuat dan menyajikan lauk pauk masakan Indonesia dari daging</p>		
<ul style="list-style-type: none"> Menganalisis lauk pauk masakan Indonesia dari daging 					
<p>4.1. Membuat daan menyajikan lauk pauk masakan Indonesia dari daging</p>					
<ul style="list-style-type: none"> Menganalisis lauk pauk masakan Indonesia Membuat daan menyajikan 	<ul style="list-style-type: none"> lauk pauk masakan 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang lauk pauk masakan Indonesia 	<p>Observasi</p> <p>pengamatan sikap</p>	4minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi

petensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
lauk pauk masakan Indonesia	<p>Indonesia dari unggas</p> <ul style="list-style-type: none"> Pembuatan lauk pauk masakan Indonesia dari unggas 	<p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, bumbu ,bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan lauk pauk masakan Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing lauk pauk masakan Indonesia Indonesia dan continental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat dan menyajikan lauk pauk masakan Indonesia dari unggas dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Menilai secara berkelompok lauk pauk makanan Indonesia yang telah dibuat dan dibandingkan dengan kriteria hasil <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi 	<p>during learning process</p> <p>Portofolio</p> <p>Written report group</p> <p>Tes</p> <p>Written test /oral</p> <p>Jurnal</p> <p>Development notes knowledge, skills during learning</p> <p>Tes Kinerja</p> <p>Make and serve lauk pauk</p>		

petensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>dan praktik membuat lauk pauk masakan Indonesia Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat lauk pauk masakan Indonesia</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none">• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan lauk pauk masakan Indonesia• Mempresentasikan hasil praktik pembuatan lauk pauk masakan Indonesia	<p>masakan Indonesia dari unggas</p>		

A. TUJUAN KEGIATAN PEMBELAJARAN I

1. Mampu menjelaskan konsep dasar hidangan dari unggas
2. Mampu menjelaskan proses pengolahan hidangan dari unggas

UNGGAS

B. URAIAN MATERI

1. PENGERTIAN UNGGAS

Unggas termasuk keluarga burung yang dipelihara untuk khusus mendapatkan dagingnya untuk dikonsumsi. Tujuan utama pemeliharaan yang disalah gunakan secara khusus ini ialah untuk mendapatkan daging unggas yang berkualitas lebih baik. Pada umumnya unggas yang dipergunakan dalam pengolahan adalah segala jenis ayam, itik,

★★★★★★★★★★

Unggas muda memiliki daging yang lebih lunak, karena itu dapat diolah secara panas kering, sedang unggas yang tua memerlukan pengolahan pelan dan panjang, karena itu cocok digunakan pengolahan secara panas basah

★★★★★★★★★★

Unggas yang banyak digunakan dalam hidangan Indonesia adalah ayam negeri dan ayam kampung. Sedangkan itik pada umumnya

bebek, angsa, kalkun dan bermacam-macam burung yang biasanya ditenakkan di rumah-rumah yang dipergunakan dalam pengolahan makanan. Secara esensial komposisi unggas pada umumnya sama dengan daging, yaitu: air 75% dari jaringan otot, protein 20% dari jaringan otot, lemak 5% dari jaringan otot, dan elemen-elemen lain. Umur binatang merupakan faktor yang paling menentukan dalam pemilihan unggas. Umur ini pula yang menentukan metode pengolahan unggas. Unggas muda lebih lunak, karena itu dapat diolah secara panas kering, sedang unggas yang tua memerlukan pengolahan pelan dan panjang, karena itu cocok digunakan pengolahan secara panas basah.

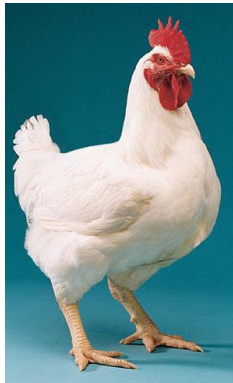
dipelihara hanya untuk diambil telurnya, namun dewasa ini daging itik juga banyak dipergunakan dalam mengolah masakan. Selain untuk dimasak ayam biasa diambil kaldunya untuk masakan-masakan tertentu misalnya soto, ayam dan sayur sop.

2. MACAM-MACAM UNGGAS

a. Ayam

Ayam yang diolah dalam masakan Indonesia adalah jenis ayam kampung (ayam ras) yaitu ras yang mampu menghasilkan daging yang baik, lembut, dan tidak banyak lemak. Selain ayam kampung/ras jenis ayam yang sering digunakan adalah ayam pedaging/ayam ternak/broiler. Ayam sebagai bahan makanan dapat dikelompokkan menjadi 5 kelompok berdasarkan umurnya, yaitu :

- 1) Spring chicken (baby chicken / *Poussen*), ayam yang berumur 4-6 minggu, berat karkas 250 - 500 gr, digunakan untuk *roasting* dan *grilling*
- 2) *Pouted rein*, jenis *broiler* yang berumur 8-12 minggu, dengan berat karkas 800 - 900 gr. Memiliki daging yang masih empuk dan biasanya dibakar dalam oven, digunakan untuk *roasting*, *grilling*, *sautéing*, *casserole dish*, *supreme*, dan *pie*.



- 3) *Chicken* (*Pouparde* / *fat chicken*), ayam yang berumur 4 - 5 bulan dengan berat 1.000 – 1.500 gr. Ayam jenis ini biasa digunakan untuk olahan dengan teknik *roasting*, *boiling*, dan *galantine*.



- 4) *Chapon*, ayam pedaging dan mengandung banyak lemak, digunakan untuk olahan dengan teknik olah *roasting*.



- 5) Ayam kampung, adalah sebutan di Indonesia bagi ayam peliharaan yang tidak ditangani dengan cara budidaya masal komersial serta tidak berasal-usul dari galur atau ras yang dihasilkan untuk kepentingan komersial tersebut. Ayam kampung tidak memiliki istilah ayam kampung petelur ataupun pedaging. Hal ini disebabkan ayam kampung bertelur sebagaimana halnya bangsa unggas dan mempunyai daging selayaknya hewan pada umumnya. Nama ilmiah untuk ayam kampung adalah *Gallus domesticus*. Aktivitas peternakan ayam kampung telah ada sejak zaman dahulu.



Ayam yang baik mempunyai ciri-ciri sebagai berikut :

Mempunyai badan yang kekar dan kuat.
Tulang dada masih mempunyai tulangrawan.

Dagingnya segar.

Kulit segar, putih rata, dan ada yang kemerahmerahan.

Ayam yang tua mempunyai sisik di kaki dan mempunyai aiji.

b. Angsa (Goose)

- 1) *Gooseling* (angsa muda) : Umur 3–5 bulan, Berat : 2–3 kg

Angsa jenis *gooseling* dapat diolah dengan teknik dipanggang (*roasting*), direbus (*boilling*)



- 2) *Goose* (angsa dewasa : Umur 6–9 bulan, berat : 3–7 kg

Angsa jenis *goose* dapat diolah dengan teknik *pot roasting*, *boiling*



c. Kalkun (Turkey)

Di Indonesia kalkun hanya sebagai binatang peliharaan, sedangkan di negara barat dijual dalam bentuk dibekukan yang siap untuk di oven. Kalkun sebagai bahan makanan dapat dikelompokkan menjadi 3 kelompok berdasarkan umurnya, yaitu :

- 1) *Young Turkey* (Kalkun Muda) : Umur : 3–4 bulan, berat : 2–3 kg

Kalkun jenis ini dapat diolah dengan teknik dipanggang (*roasting*), digoreng (*frying*)



- 2) *Yearling Turkey* (Kalkun dewasa) : Umur : 5–7 bulan, berat : 4–7 kg

Kalkun jenis ini dapat diolah dengan teknik dipanggang (*roasting, grilling*)



- 3) *Large Turkey* (Kalkun) : Umur >10 bulan, berat : >8kg

Kalkun jenis ini dapat diolah dengan teknik direbus (*boilling* dan *stewing*)



d. Itik

Budidaya itik biasanya hanya diambil telurnya saja, tetapi tidak menutup kemungkinan itik dipotong dijadikan daging itik. Macam-macam itik diantaranya: bebek jawa, bebek alabio, bebek bali, bebek manila, bebek peking, dan lain-lain. Itik dapat dikelompokkan menjadi 2 kelompok menurut umurnya, yaitu :

- 1) *Duckling* (itik muda) : umur : 1 – 3 bulan, berat : 1 - 2 kg

Itik muda dapat diolah menggunakan teknik *boilling* (direbus), dan *roasting* (dipanggang)



2) *Duck* (itik dewasa) : umur : 3 – 4 bulan, berat : 2 – 3 kg

Itik dewasa dapat diolah menggunakan teknik *braising*, *au bain marie*



e. Burung Merpati

Burung merpati atau burung dara yang digunakan biasanya burung dara yang masih muda. Digunakan untuk masakan-masakan tionghoa, berupa masakan tim atau burung dara goreng.



Di Indonesia jenis itik ada bermacam-macam diantaranya :

- a. Bebek Jawa, termasuk bebek liar, warna bulu merah atau coklat.
- b. Bebek Alabio, berasal dari hulu sungai utara dan Kalimantan Selatan.
- c. Bebek Bali, sama dengan bebek penguin, berjambul diatas kepalanya. Dipakai untuk upacara “sugihan” upacara Nyepi di masyarakat Bali yang menganut Agama Hindu. Warna bulu putih, kadang-kadang terdapat kuning abu-abu.
- d. Bebek Manila (Mentok). Bebek ini berasal dari Brazilia. Mentok biasanya dijadikan “tukang mengeram” yang baik untuk bebek.

3. TEKNIK PEMILIHAN DAN PEMBELIAN UNGGAS

Kualitas unggas yang baik dapat dilihat dengan ciri-ciri sebagai berikut :

4. PERSIAPAN PENGOLAHAN UNGGAS

Cara menyiapkan dan membersihkan unggas sama pada setiap jenis unggas Untuk menyiapkan unggas diperlukan tempat kerja yang khusus dan alat kerja tersendiri. Gunakan apron dari karet atau plastik, bersihkan dan desinfeksikan peralatan kerja setelah habis bekerja untuk menghindari bahaya adanya salmonella.

a. Beberapa perlakuan awal yang dapat dilakukan pada unggas:

- 1) Menghilangkan bulu; Bulu yang halus dan kasar dibersihkan dengan pisau.
- 2) Membersihkan bulu-bulu kecil; Diletakkan di atas api hingga hilang.
- 3) Menghilangkan leher ; Potong bagian belakang leher, potong hingga dada, kulit

a. Bagian daging lebih banyak dari pada bagian lainnya

b. Tekstur daging lembut, serat daging halus

c. Bagian dada tampak berisi

d. Bagian paha tidak keras dan tampak penuh berisi

e. Aroma segar

f. Karkas utuh, tidak ada bercak darah atau bagian-bagian memar

leher

harus

tetap

ada,

hilangkan sisa bagian kepala.

- 4) Menghilangkan kaki; Potong kaki sebelum pergelangan. Pada kalkun urat harus ditarik terlebih dahulu

- 5) Mengambil bagian dalam ; Potong bagian usus, 2-3 cm hingga sampai bagian dada, jangan memotong terlalu dalam, keluarkan paru-paru dan hati melalui leher dengan menggunakan jari telunjuk, sesudah itu bagian lemak usus dikeluarkan terlebih dahulu, sesudah itu perut dan semua jeroan ditarik ke luar.
 - 6) Mencuci; Cuci dan bersihkan bagian dalam dan luar kemudian keringkan.
 - 7) Mengikat dan melipat; Ikat dan bentuk sebelum dimasak.
- b. Mengikat tanpa jarum
- 1) Buat ikatan di bawah lubang usus, silangkan di atas paha.
 - 2) Ujung tali diletakan pada bagian paha, letakan ayam pada satu sisi, tali ditarik di atas sayap.
 - 3) Kulit leher menutupi ujung leher, ikat dengan tali
 - 4) Kedua ujung tali ditarik kencang di bagian sisi sayap yang lain dan ikat
- c. Mengikat dengan jarum
- 1) Kulit leher menutupi ujung leher, tusukkan jarum melalui sayap dan bagian punggung.
 - 2) Tusukkan yang keluar ditusukkan melalui sayap kedua.
 - 3) Tekan paha, tusuk-tusuk melalui kulit perut.
 - 4) Tusukan yang keluar melalui paha bagian belakang.
 - 5) Ayam dibentuk lagi setiap ujung ditarik kencang dan ikat.
- d. Mengikat kaki
- Ayam untuk sup, dan ayam panggang biasanya tidak diikat:
- 1) Bagian kanan dan kiri perut dilubangi
 - 2) Lipat kaki dan masukkan ke dalam lubang
- e. Mengikat dua kali untuk unggas yang besar (angsa, bebek, kalkun)
- 1) Ditusuk melalui bagian tengah pergelangan pada paha.
 - 2) Tusuk kedua bagian sayap yang dilipat ke belakang dan ikat.
 - 3) Kedua paha dirapatkan lalu tusukan melalui bagian belakang paha melewati bagian perut lalu ikat

5. PEMOTONGAN UNGGAS

- a. Potongan besar

- 1) Potong kira-kira setengah bagian horizontal
 - 2) Pisahkan bagian paha
 - 3) Pisahkan dada bagian kiri dan bagian kanan
- b. Potongan sedang
- 1) Masing-masing paha dipisahkan atas dan bawah hingga didapat 4 potongan paha (dari 2 buah paha)
 - 2) Masing-masing dada dibagi 2 bagian
 - 3) Pisahkan sayap dari dadanya



- c. Potongan kecil
- a. Masing-masing potongan dada dibagi dua bagian
 - b. Masing-masing potongan sayap dibagi dua bagian
 - c. Masing-masing potongan paha dibagi dua bagian
- d. Potongan melebar
- 1) Potong bagian dada jangan sampai putus
 - 2) Lebar ayam agar lebih cepat matang dan bumbu meresap

6. MACAM-MACAM POTONGAN CARCAS

a. *Chicken Leg*

Potongan ini merupakan potongan ayam yang dipotong menjadi 4 bagian. Biasanya digunakan untuk olahan dengan teknik *ditim* dan *casseroles*.



b. *Drumstick*

Potongan ini paling cocok untuk membuat masakan *fast food*, ayam bakar.



c. **Thigh**

Jenis potongan ini digunakan untuk membuat olahan dengan menggunakan cairan lebih banyak seperti stuffing dan braising.



d. **Chicken Breast**

Potongan ini adalah bagian dari potongan ayam yang dibagi menjadi 4 bagian. Potongan ini merupakan gabungan dari dada dan sayap. Biasanya digunakan pada olahan *casseroles*, *stewing* dan *roasting*.



7. MACAM-MACAM HIDANGAN DARI UNGGAS

a. Hidangan unggas dengan teknik merebus

1) Gulai ayam

Gulai adalah sejenis makanan berbahan baku daging ayam, aneka ikan, kambing, sapi, jenis daging lain, jeroan, atau sayuran seperti nangka muda dan daun singkong, yang dimasak dalam kuah bumbu rempah yang bercitarasa gurih. Ciri khas gulai adalah bumbunya yang kaya rempah antara lain kunyit, ketumbar, lada, lengkuas, jahe, cabai merah, bawang merah, bawang putih, adas, pala, serai, kayu manis dan jintan yang dihaluskan, dicampur, kemudian dimasak dalam santan.^[1] Masakan ini yang memiliki ciri khas berwarna kuning karena pengaruh sari kunyit. Makanan ini dianggap sebagai bentuk lain dari kari, dan secara internasional sering disebut sebagai kari ala Indonesia,^[2] meskipun dalam seni kuliner Indonesia juga ditemukan kari.



2) Opor ayam

Opor ayam merupakan masakan yang sangat dikenal di Indonesia. Opor ayam diklaim berasal dari daerah berbudaya Jawa, khususnya Jawa Tengah dan Jawa Timur sebelah barat. Meskipun demikian, masakan ini juga telah dikenal luas di daerah lain.

Opor ayam sebenarnya adalah ayam rebus yang diberi bumbu kental dari santan yang ditambah berbagai bumbu seperti serai, kencur, dan sebagainya. Dalam tradisi Jawa, perayaan Lebaran biasanya dibuat meriah dengan membuat ketupat yang disajikan dengan opor ayam dan sambal goreng hati.



b. Hidangan unggas dengan teknik memanggang

1) Ayam betutu

Betutu adalah lauk yang terbuat dari ayam atau bebek yang utuh yang berisi bumbu, kemudian dipanggang dalam apisekam. Betutu ini telah dikenal di seluruh kabupaten di Bali. Salah satu produsen betutu adalah desa Melinggih, kecamatan payangan kabupaten Gianyar. Ayam betutu juga merupakan makanan khas Gilimanuk. Betutu digunakan sebagai sajian pada upacara keagamaan dan upacara adat serta sebagai hidangan dan di jual. Konsumennya tidak hanya masyarakat Bali tapi juga tamu manca negara yang datang ke Bali, khususnya pada tempat-tempat tertentu seperti di hotel dan rumah makan atau restoran. Betutu tidak tahan disimpan lama.



2) Ayam pencok

Pencok adalah makanan khas Banyumas, masakan ini mirip dengan peleceng ayam dari lombok, hanya saja bahan utama yang digunakan adalah hewani. Nama pencok biasanya tergantung bahan yang digunakan seperti: ayam, ikan ataupun yang lain



3) Sate ayam

Sate atau satai (sæteɪ/saːteɪ/SAH-tay) adalah makanan yang terbuat dari potongan daging yang dipotong kecil-kecil dan ditusuki dengan tusukan sate yang biasanya dibuat dari lidi tulang daun kelapa atau bambu, kemudian dibakar menggunakan bara arang kayu. Sate kemudian disajikan dengan berbagai macam bumbu yang bergantung pada variasi resep sate. Daging yang dijadikan sate antara lain daging ayam, kambing, domba, sapi, babi, ikan, dan lain-lain. Sate kemudian disajikan dengan berbagai macam bumbu (bergantung pada variasi resep sate).

Resep dan cara pembuatan sate beraneka ragam bergantung variasi dan resep masing-masing daerah. Hampir segala jenis daging bisa dibuat sate. Sebagai negara asal mula sate, Indonesia memiliki variasi resep sate yang kaya



4) Ayam bakar bumbu rujak

Ayam panggang bumbu rujak adalah makanan khas Jawa yang berbahan dasar daging ayam yang masih berusia muda dan menggunakan bumbu dasar merah kemudian di panggang. Bumbu dasar merah ialah bumbu yang terbuat dari garam, bawang putih, bawang merah, dan cabe merah.



c. Hidangan unggas dengan teknik menggoreng

1) Bebek goreng bumbu lengkuas

Bebek adalah salah satu unggas yang menjadi makanan sebagai lauk pauk selain ayam. Bebek goreng merupakan salah satu masakan khas masyarakat Surabaya, Jawa Timur. Bagi pencinta bebek goreng, makanan ini sangat nikmat disantap bersama nasi putih hangat dengan tambahan berupa lalapan daun kemangi, timun serta dengan sambalnya yang khas. Saat ini olahan untuk variasi hidangan bebek sudah banyak berkembang diantaranya bebek goreng bumbu lengkuas. Bumbu yang digunakan dalam mengolah bebek goreng bumbu lengkuas adalah bawang merah, bawang putih, lengkuas, daun salam, daun jeruk, asam, jahe dan ketumbar.



2) Ayam goreng kremes

Ayam goreng adalah hidangan yang dibuat dari daging ayam yang digoreng dalam minyak goreng panas. Beberapa rumah makan siap saji mengkhususkan diri menghadirkan ayam goreng, misalnya Kentucky Fried Chicken. Sementara itu ayam goreng tradisional Indonesia adalah seperti ayam goreng bumbu kuning, ayam goreng kremes, ayam goreng bandung, dan lain-lain.



8. PENYIMPANAN UNGGAS

Untuk menjaga kualitas unggas, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan pada waktu penyimpanan, antara lain:

- Unggas perlu dibersihkan dan dicuci sebelum disimpan
- Simpan dalam ruang pendingin (*refrigerator*) bila masa simpan tidak lama dan unggas akan segera digunakan
- Simpan dalam ruang pembeku (*freezer*) jika unggas disimpan untuk waktu yang lama dan belum digunakan
- Unggas yang diterima beku harus segera disimpan di ruang pembeku
- Unggas yang beku tidak baik dilembabkan atau dibekukan berkali-kali karena kualitas unggas akan berkurang

9. TEKNIK PENGOLAHAN DALAM HIDANGAN LAUK PAUK

- Merebus yaitu mengolah bahan makanan dalam cairan yang sedang mendidih (100°C).
- Braising (menyemur) adalah suatu teknik merebus bahan makanan dalam cairan sedikit atau setengah dari bahannya dalam panci tertutup dilakukan dengan api kecil secara perlahan-lahan.
- Membakar yaitu teknik mengolah makanan diatas lempeng besi panas (*griddle*) yang diletakkan di atas perapian.
- Memanggang yaitu teknik mengolah bahan makanan dengan cara memanggang bahan makanan dalam bentuk besar di dalam oven.
- Menumis adalah mengolah bahan makanan dengan minyak sedikit sambil diaduk dan dilakukan secara cepat (*shallow frying*).

- f. Menggoreng dengan minyak banyak adalah mengolah bahan makanan dengan minyak banyak hingga memperoleh hasil yang crispy atau kering (*deepfrying*).

RANGKUMAN

Unggas termasuk keluarga burung yang dipelihara secara khusus guna mendapatkan dagingnya untuk dikonsumsi. Tujuan utama pemeliharaan yang disalah gunakan secara khusus ini ialah untuk mendapatkan daging unggas yang berkualitas lebih baik. Pada umumnya unggas yang dipergunakan dalam pengolahan adalah segala jenis ayam, itik, bebek, angsa, kalkun dan bermacam-macam burung. Unggas yang baik memiliki ciri-ciri bagian daging lebih banyak dari pada bagian lainnya, tekstur daging lembut, serat daging halus, bagian dada tampak berisi, bagian paha tidak keras dan tampah penuh berisi, aroma segar, karkas utuh, tidak ada bercak darah atau bagian-bagian memar.

Hal yang perlu diperhatikan pada waktu penyimpanan unggas, yaitu : unggas perlu dibersihkan dan dicuci sebelum disimpan, simpan dalam ruang pendingin (*refrigerator*) bila masa simpan tidak lama dan unggas akan segera digunakan, simpan dalam ruang pembeku (*freezer*) jika unggas disimpan untuk waktu yang lama dan belum digunakan, unggas yang diterima beku harus segera disimpan diruang pembeku, unggas yang beku tidak baik dilembabkan atau dibekukan berkali-kali karena kualitas unggas akan berkurang. Potongan unggas bermacam-macam antara lain potongan besar, potongan sedang, potongan kecil dan potongan melebar. Unggas juga dapat diolah dengan menggunakan teknik panas basah dan panas kering.

10. SOAL LATIHAN

- Jelaskan pengertian unggas!
- Sebutkan klasifikasi unggas!
- Sebutkan macam-macam potongan unggas!
- Jelaskan bagaimana kualitas unggas yang baik!
- Sebutkan teknik olah dalam pengolahan unggas dan berikan contohnya!

11. REFRENSI

Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta : Adicita

Prihastuti Ekawatiningsih. 2008. *Restoran Jilid 1 untuk SMK*. Direktorat Pembinaan SMK

Titn Hera Widi. 2011. *Modul PPG Pengolahan Makanan Indonesia*. Kementrian Pendidikan Nasional

A. TUJUAN KEGIATAN PEMBELAJARAN II

1. Mampu menjelaskan konsep dasar hidangan dari daging
2. Mampu menjelaskan proses pengolahan hidangan dari daging

DAGING

B. URAIAN MATERI

1. PENGERTIAN DAGING

Daging merupakan bahan yang sangat pokok, baik penggunaannya maupun zat-zat dan vitamin-vitamin yang terdapat di dalamnya, ditinjau dari segi pengolahan atau kuliner maka pengertian “*meat*” yaitu semua daging yang diambil dari hewan berkaki 4 (empat) yang dipelihara khusus untuk mendapatkan dagingnya. Di dapur biasanya hanya dipergunakan empat bahan pokok utama yaitu, *Beef* (daging sapi), *Veal* (daging sapi muda), *Lamb*, *mutton* (daging kambing) dan *pork* (daging babi). Dari bahan pokok tersebut di atas yang paling disukai adalah daging sapi, karena selain rasanya enak, banyak mengandung zat-zat yang sangat berguna bagi tubuh kita. Daging sapi potong yang dipelihara khusus untuk mendapatkan daging yang berkualitas. Jenis sapi yang lain adalah sapi perah yang dipelihara untuk menghasilkan susu. Sapi potong ternak di Indonesia disebut “sapi kerem”, sapi ini dikandangkan dengan baik sehingga tidak ada yang bergerak.

Hidangan dari daging adalah semua hidangan yang terbuat dari daging yang diambil dari hewan berkaki 4 (empat) yang dipelihara khusus untuk mendapatkan dagingnya

Daging yang biasa digunakan dalam masakan Indonesia adalah daging sapi, kerbau, dan kambing. Cara memasak daging hampir sama dengan memasak ayam. Sekarang memasak daging cara barat sudah banyak dipraktikkan dalam hidangan Indonesia, seperti

bestik, atau daging lapis. Bagian-bagian daging yang biasa digunakan adalah bagian lulur, paha, lidah, ekor, jeroan, kikil atau otak. Daging biasanya dimasak menjadi berbagai macam masakan dan menggunakan bumbu tertentu, seperti sate, opor, kalio, rendang, gadon, rawon, soto atau sop.

Warna pada setiap daging dapat berbeda tergantung dari jenisnya, berikut adalah ciri-ciri warna daging :

- Warna daging anak sapi: lebih terang daripada daging sapi dewasa, tulang-tulanginya berwarna merah muda.
- Warna daging sapi dewasa : merah
- Warna daging babi : merah mawar
- Warna daging domba : merah tua

2. KLASIFIKASI DAGING

Kalsifikasi macam-macam daging

Beef (daging sapi)

Veal (daging sapi muda)

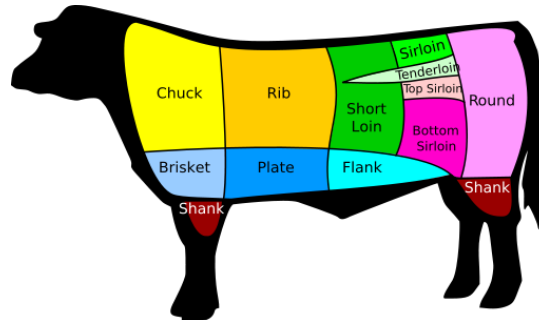
Lamb&mutton (daging kambing/domba)

Pork (daging babi)

- Beef (sapi)

Sapi yang menghasilkan daging biasanya dipelihara hanya untuk di potong, kecuali negara-negara yang membutuhkan sapi untuk digunakan tenaganya. Sapi ini akan dipotong apabila tenaganya tidak diperlukan lagi, tetapi hasil dari daging sapi ini seringkali didapat daging yang kurang empuk. Negara-negara yang memelihara sapi-sapi sedemikian rupa sehingga menghasilkan daging sapi yang berkualitas baik

seper *Chaolais* dari Perancis, *Prime beef* dari Amerika dan *Kobe beef* dari Jepang. Dibawah ini adalah gambaran bagian-bagian sapi.



Sedangkan hal yang dapat mempengaruhi kualitas daging adalah: usia, pemeliharaan, cara memotong dan temperatur pada waktu memasak. Daging segar merupakan bahan makanan yang mudah rusak oleh mikroorganisme, oleh karena itu dianjurkan membeli sesuai dengan kebutuhan, terutama bagi yang tidak memiliki tempat untuk menyimpan seperti almari pendingin. Untuk mencegah kerusakan sebaiknya disimpan pada suhu dibawah 70 C. Berikut ini adalah tabel masa simpan beberapa jenis daging.

Tabel 1. Masa Simpan Jenis Daging

Jenis Daging	Masa Simpan	
	Refrigerator 1.7-4.4)°C	Freezer (-18)°C
Daging segar		
Irisan dan sayatan	3-5 hari	1 bulan
Gilingan	1-2 hari	2-3 bulan
Daging Panggang	3-5 hari	8-12 bulan
Potongan	3-5 hari	8-12 bulan
Daging masak	1-2 hari	2-3 bulan

b. Veal (sapi muda)

Daging sapi muda yang digunakan untuk pengolahan diperoleh dari daging sapi muda yang berumur sampai dengan 3 bulan dan masih minum susu dari induknya. Dalam pengolahan, penggunaan *veal* hampir sama dengan daging sapi dewasa, hanya dagingnya lebih lunak.

Kualitas daging sapi yang baik memiliki ciri-ciri sebagai berikut :

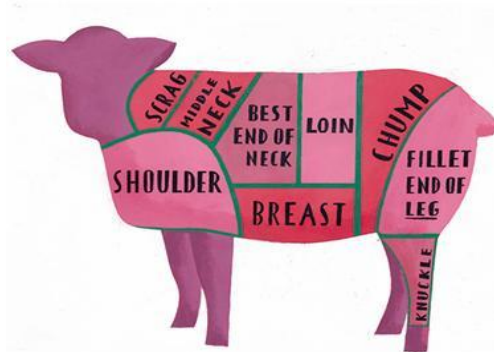
- 1) Warna daging merah cerah dan lembab
- 2) Tekstur daging lembut dan serat-serat daging halus
- 3) Warna lemak pada daging putih kekuning-kuningan

c. *Lamb* dan *Mutton* (domba)

Lamb adalah kambing/domba muda yang berumur sampai 1 tahun. *Mutton* adalah daging yang dipotong dari kambing/domba yang sudah dewasa dengan umur 1-2 tahun. Negara penghasil *lamb* terbesar adalah Australia dan New Zealand. Dalam pengolahan, pemilihan *lamb* & *mutton* menjadi hal yang penting, karena kualitas daging akan mempengaruhi mutu makanan.

Adapun kriteria-kriteria daging *lamb* yang baik adalah :

- 1) Dagingnya berwarna merah tua, serat-seratnya halus
- 2) Lemaknya berwarna putih dan agak keras.
- 3) Kambingnya yang muda tulangnya berpori-pori.
- 4) Dagingnya melekat pada tulang



d. *Pork* (babi)

Daging babi banyak mengandung lemak, warna dagingnya cenderung berwarna merah keputihan. Dalam pengolahan daging babi biasanya dimasak matang (*well done*), hal ini disebabkan kemungkinan terdapat parasit yang disebut *trinehines* yang hanya mati apabila melalui pemanasan. Daging babi bisa didapatkan dari daging

babi jantan (*boar*) dan daging babi betina (*sow*) atau anak babi (*piglet*). Selain diambil dagingnya, babi juga diawetkan sebagai *bacon* dan *ham*. Beberapa produk *pork* yang terkenal adalah *York Ham* (Inggris), *Parma* (Italia), *Bayeune* (Prancis), dan *Westphalia* (Amerika).

Kualitas daging babi yang baik yaitu memiliki ciri-ciri sebagai berikut :

- 1) Warna daging merah muda dan cerah
- 2) Tekstur daging lembut dingin, serat-serat daging halus
- 3) Warna lemak pada daging babi putih bersih

Offals adalah bagian-bagian hewan yang berkualitas lebih rendah dari pada daging, tetapi masih dapat diolah menjadi makanan.

Jenis-jenis offals :

- 1) Otak (brain)
- 2) Cingur (muzlen)
- 3) Ekor (tail)
- 4) Jantung (heart)
- 5) Usus/babat (tripe)
- 6) Sumsum (marrow)
- 7) Kulit kepala (head)
- 8) Kikil (zeat)
- 9) Hati (liver)
- 10) Paru-paru (longue)
- 11) Ginjal (kidney)

3. CARA PEMILIHAN DAGING

Cara memilih daging yang berkualitas baik :

- a. Pilih daging yang berwarna merah segar
- b. Aroma/bau daging segar/tidak busuk
- c. Daging tidak rusak atau memar (elastis dan tidak kaku)
- d. Pilih daging yang tidak mengandung banyak lemak

- e. Apabila dipegang, daging terasa lekat pada tangan dan masih terasa kebasahannya

4. LANGKAH-LANGKAH PEMBERSIHAN DAGING

- a. Pilihlah daging sesuai menu yang diolah
- b. Lap atau cucilah daging untuk melepaskan kotoran atau sisa darah yang menempel pada daging.
- c. Potong dan buang bagian lemak tipis dan bagian lain yang tidak dipergunakan.
- d. Tempatkan pada tempat yang memungkinkan air dapat menetes

5. HAL-HAL YANG HARUS DIKETAHUI SEBELUM PROSES PENGOLAHAN DAGING

- a. Perubahan-perubahan daging setelah dipotong

Pada saat hewan dipotong, dalam beberapa jam akan terjadi peristiwa *rigormortis* yang berkaitan dengan kontraksi otot dan meningkatnya kekerasan daging. Hal ini diperkirakan akibat pembentukan asam laktat yang menumpuk setelah hewan dipotong. Setelah fase *rigormortis* terlewati, daging menjadi empuk, lebih juicy dan lebih beraroma. Kecepatan pelayuan tergantung pada waktu dan suhu penyimpanan.

- b. Perubahan warna daging

- 1) Warna merah ungu menjadi merah cerah. Apabila tersedia oksigen dalam jumlah yang cukup maka *oksihemoglobin* berbalik membentuk *myoglobin* sehingga warna berubah menjadi merah ungu.
- 2) Perubahan warna merah cerah menjadi coklat atau pink akan terjadi apabila daging berhubungan dengan udara terlalu lama.
- 3) Perubahan warna merah ungu atau merah cerah menjadi merah oleh pengaruh bahan pengawet.

- c. Perubahan flavor

Flavor daging sangat terutama ditentukan oleh bahan ekstraktif nitrogen dan non nitrogen. Diperkirakan adanya pencoklatan (*maillard*) sangat berperan dalam pembentukan flavor daging.

d. Banyak sedikitnya serat daging

Daging yang banyak uratnya biasanya diperoleh dari otot yang digerakan. Contohnya daging pada kaki yang mempunyai urat lebih banyak dari daging yang ada pada bagian belakang.

6. CARA MELUNAKKAN DAGING

Perlakuan yang tidak tepat mulai penyembelihan hingga penyajian masakan dari daging dapat menghasilkan masakan yang tidak sesuai dengan karakteristik masakan yang diharapkan, seperti masakan daging tidak sedap, masakan yang liat dan sebagainya.

Adapun cara-cara melunakkan daging adalah sebagai berikut :

- a. Pelayuan atau memeram, ± 8 jam dari pemotongan.
- b. Perebusan
- c. Diberi *tenderizer* (pelunak daging), tetapi berakibat mengurangi aroma.
- d. Dengan *dimarinade*; direndam dalam air asam seperti : cuka, lemon juice, tomat atau direndam dengan buah nenas dan daun pepaya / bumbu
- e. Menghaluskan daging ; menggiling/melumatkan

7. BAGIAN-BAGIAN DAGING MENURUT BAGAN TUBUH SAPI

- a. Bagian Kaki

Disebut *shank* (bagian lutut ke bawah) – nama lainnya *daging kisi* atau *kikil*. Karena daerah ini sering digunakan, keadaannya liat, tetapi daging yang menempel pada tulang berserat halus dan berlemak sedikit. Enak dijadikan masakan berkuah seperti sup, kimlo, rawon, gulai, dan *casserole*, karena mengandung *gelatin* yang bisa menghasilkan kuah yang kental. Harganya juga relatif murah.

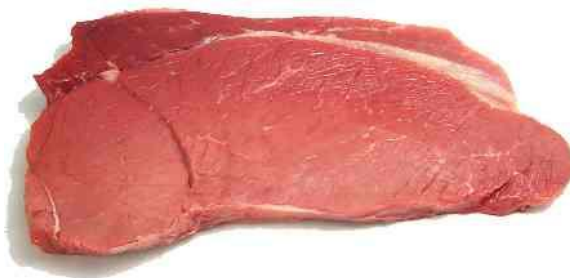


b. Paha dan Pantat

Terdiri dari:

1) *Round*, terbagi menjadi:

- a) *Topround* atau *topside* (*daging penutup*): daging yang berserat halus dan lunak. Cocok untuk masakan yang dipanggang atau diungkep.
- b) *Silverside* (*daging gandik, paha belakang*): dagingnya berotot, agak liat, berselaput keperakan, berserat panjang dan miskin lemak. Cocok untuk masakan berkuah.
- c) *Bottomround* (*daging kelapa*): daging tanpa otot yang berserat nyata. Paling empuk adalah bagian daging yang menempel pada tulang.



2) *Rump*, terbagi menjadi:

- a) *Rumtop*, umumnya digunakan untuk masakan yang dipanggang dengan suhu rendah, masakan yang berkuah, dan *casserole*
- b) *Chateaubriand steak*, dagingnya empuk dan berserat halus, cocok untuk steak. Dijual dengan harga relatif mahal.
- c) *Rumpsteak*, dagingnya berlemak sedikit, tanpa tulang, dan cocok untuk masakan yang dipanggang (*grill*)



c. Bagian Pinggang

Harganya mahal karena dagingnya sangat empuk, mengandung sedikit lemak berupa serat-serat lemak halus yang bersembunyi di sela-sela daging. Aromanya sedap selagi dipanggang, terutama bagian *boned* dan *porterhouse*. Paling tepat diolah untuk *steak* atau *sate*. Bagian ini disebut juga *lion*, *daging has* atau *lulur* yang terbagi lagi menjadi *sirloin* (has atau lulur bagian luar), *fillet* (has atau lulur dalam) dan *porterhouse*.



Has dalam



Has luar

d. Rusuk

Berserat halus, mengandung lemak, dan paling enak dipanggang (*roast*). Bagian daging yang menempel pada tulang enak sekali untuk masakan berkuah seperti sup,

gulai, dan rawon. Bagiannyaterdiri dari *toprib* (iga belakang) dan *forrib* (iga depan).



e. Bagian Perut

Disebut juga *flank*, *samcan*, atau *daging sup* karena berserat kasar dan enak diolah jadi masakan berkuah. Dijual dengan harga relatif murah.



f. Bagian Dada

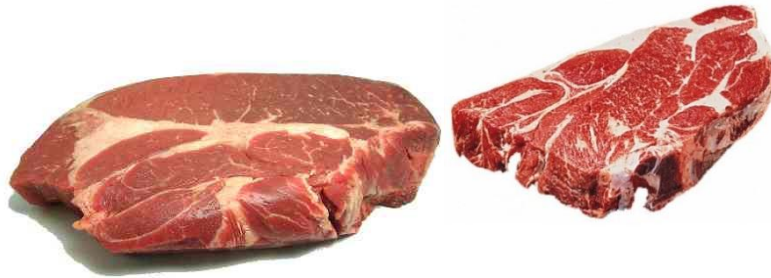
Karena harganya yang murah, umumnya digunakan pada menu restoran atau catering. Ada bagian bertulang yang tepat diolah untuk masakan berkuah atau dibuat *corned beef*. Sebutan lain untuk bagian ini, *brisket* atau *sandung lamur*.



g. Bagian Bahu

Terdiri dari:

- 1) *Blade bone* (punuk), bagian daging biasanya dicincang dan enak untuk masakan yang berkuah.
- 2) *Chuck* (lumusir), berserat kasar dan dagingnya agak liat. Biasanya dicincang dan diolah untuk masakan yang berkuah.



Blade bone

Chuck

8. MACAM-MACAM HIDANGAN DARI DAGING

a. Daging sapi:

- 1) Rawon

Rawon atau nasi rawon (karena selalu disajikan dengan nasi) adalah menu berupa sup daging dengan bumbu khas karena mengandung kluwek. Rawon, meskipun dikenal sebagai masakan khas Jawa Timur (seperti Surabaya), dikenal pula oleh masyarakat Jawa Tengah sebelah timur (daerah Surakarta). Daging untuk rawon umumnya adalah daging sapi yang dipotong kecil-kecil. Bumbu supnya sangat khas Indonesia, yaitu campuran bawang merah, bawang putih, lengkuas (laos), ketumbar, serai, kunir, lombok, kluwek, garam, serta minyak nabati. Semua bahan ini (kecuali serai dan lengkuas) dihaluskan, lalu ditumis sampai harum. Campuran bumbu ini kemudian dimasukkan dalam kaldu rebusan daging bersama-sama dengan daging. Warna gelap khas rawon berasal dari kluwek. Rawon disajikan bersama nasi, dilengkapi dengan taube kecil, daun bawang, kerupuk udang, daging sapi goreng (empal) dan sambal.



2) Krengsengan

Krengsengan adalah masakan yang biasanya terbuat dari daging yang dipotong kecil (2X2 cm), yang diberi bumbu tumisan bawang merah, bawang putih, ketumbar, merica, pala, (dihaluskan terlebih dahulu) ditambah dengan kecap manis pada waktu memasak, sehingga tidak banyak berkuah dan berwarna coklat tua, ada juga yang dicampur dengan bagian jeroan kambing. Masakan yang khas menggunakan daging kambing ini biasanya dijumpai bersama gulai kambing, dan tongseng yang juga menggunakan daging kambing. Masakan ini umumnya dikenal di Jawa Timur, Jawa Tengah dan DI Yogyakarta.



3) Rendang

Rendang atau randang adalah masakan daging bercita rasa pedas yang menggunakan campuran dari berbagai bumbu dan rempah-rempah. Masakan ini dihasilkan dari proses memasak yang dipanaskan berulang-ulang dengan santankelapa. Proses memasaknya memakan waktu berjam-jam (biasanya sekitar empat jam) hingga kering dan berwarna hitam pekat. Dalam suhu ruangan, rendang dapat bertahan hingga berminggu-minggu. Rendang yang dimasak dalam waktu yang lebih singkat dan santannya belum mengering disebut kalio, berwarna coklat terang keemasan.

Rendang dapat ditemukan di Rumah Makan Padang di seluruh dunia. Masakan ini populer di kalangan masyarakat Indonesia dan negara-negara di Asia Tenggara, seperti Malaysia, Singapura, Brunei, Filipina, dan Thailand. Di daerah asalnya, Minangkabau, rendang disajikan dalam berbagai upacara adat dan perhelatan istimewa. Meskipun rendang merupakan masakan tradisional Minangkabau secara umum, masing-masing daerah di Minangkabau memiliki teknik memasak dan penggunaan bumbu yang berbeda.



b. Daging kambing:

1) Tongseng

Tongseng adalah sejenis gulai dengan bumbu yang lebih "tajam". Perbedaan yang lebih jelas adalah pada penggunaan dagingnya. Tongseng dibuat dengan menggunakan daging yang masih melekat pada tulang, terutama tulang iga dan tulang belakang. Tongseng pada umumnya menggunakan daging kambing, meskipun ada pula tongseng daging sapi dan kerbau. Sebagai tambahan, ke dalam kuah kental dimasukkan sayuran seperti kol, bawang putih, tomat, dan kecap. Bumbu merupakan oseng-oseng yang terdiri dari campuran garam, bawang putih, kecap, dan lada. Biasanya tongseng dijual bersamaan dengan sate kambing. Tongseng dianggap sebagai makanan khas daerah Solo dan sekitarnya.



2) Tengkleng

Tengkleng adalah masakan sejenis sup dengan bahan utama daging atau jeroan atau tulang kambing. Masakan ini berasal dari Solo. Bentuk fisik dari tengkleng hampir mirip dengan gulai kambing, tetapi kuahnya lebih encer.



3) Sate kambing

Sate atau satai adalah makanan yang terbuat dari potongan daging yang dipotong kecil-kecil dan ditusuki dengan tusukan sate yang biasanya dibuat dari lidi tulang daun kelapa atau bambu, kemudian dibakar menggunakan bara arang kayu. Sate kemudian disajikan dengan berbagai macam bumbu yang bergantung pada variasi resep sate. Daging yang dijadikan sate antara lain daging ayam, kambing, domba, sapi, babi, ikan, dan lain-lain.

Biasanya sate diberi saus. Saus ini bisa berupa bumbu kecap, bumbu kacang, atau yang lainnya, biasanya disertai acar dari irisan bawang merah, mentimun, dan cabai rawit. Sate dimakan dengan nasi hangat atau, kalau di beberapa daerah disajikan dengan lontong atau ketupat.



RANGKUMAN

Daging merupakan bahan yang sangat pokok, baik penggunaannya maupun zat-zat

dan vitamin-vitamin yang terdapat di dalamnya. Daging adalah salah satu komoditi yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan tubuh akan zat-zat gizi protein dimana protein daging mengandung susunan asam amino yang lengkap. Dari segi pengolahan pengertian “*meat*” yaitu semua daging yang diambil dari hewan berkaki 4 yang dipelihara khusus untuk mendapatkan dagingnya. Dalam pengolahan biasanya hanya dipergunakan empat bahan pokok utama yaitu, *beef* (daging sapi), *veal* (sapi muda), *lamb* dan *mutton* (daging domba), dan *pork* (daging babi). Dari bahan pokok tersebut yang paling disukai adalah daging sapi, karena selain rasanya enak, banyak mengandung zat-zat yang sangat berguna bagi tubuh. Daging sapi diambil dari sapi potong yang dipelihara khusus untuk mendapatkan daging yang berkualitas. Jenis sapi yang lain adalah sapi perah yang dipelihara untuk menghasilkan susu. Sapi potong ternak di Indonesia disebut “sapi kerem”, sapi ini dikandangkan dengan baik sehingga tidak ada yang bergerak. *Offals* adalah bagian-bagian hewan yang kualitas lebih rendah dari pada daging, tetapi masih dapat diolah menjadi makanan.

9. SOAL LATIHAN

- Jelaskan pengertian daging!
- Sebutkan jenis daging yang biasa dikonsumsi di Indonesia!
- Sebutkan klasifikasi daging!
- Sebutkan bagian-bagian dari daging!
- Jelaskan bagaimana kualitas daging yang baik!

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
PRAKTIK**

Sekolah : SMKN 3 Wonosari
Kelas / Semester : XII /1
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Materi Pokok : Pembuatan lauk pauk masakan indonesia dari daging
Alokasi Waktu : 6 x 45 menit

A	Kompetensi Inti
	<div>1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</div> <div>2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia</div> <div>3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi,seni,budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah</div> <div>4. Mengolah,menyaji,dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung</div>
B	Kompetensi Dasar dan Indikator
	<div><i>KD K – 1 (Sikap Spiritual)</i><div>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</div><div><i>Indikator:</i><div>1.1.1. Dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</div></div></div> <div><i>KD KI – 2 (Sikap Sosial)</i><div>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</div><div><i>Indikator:</i><div>2.1.1 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan</div></div></div>

	<p>pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</p> <p>2.1.2 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>KD KI – 3 (Pengetahuan)</p> <p>3.1 Menganalisis lauk pauk masakan indonesia</p> <p>Indikator:</p> <p>3.1.1 Dapat mengidentifikasi macam-macam hidangan dari daging</p> <p>3.1.2 Dapat menyebutkan komponen-komponen yang ada pada hidangan dari daging</p> <p>KD KI – 4 (Keterampilan)</p> <p>4.1 Membuat dan menyajikan lauk pauk masakan Indonesia dari daging</p> <p>Indikator:</p> <p>4.1.1 Dapat memilih bahan pembuatan hidangan lauk pauk dari daging (Sate maranggi, sate tegal, sate kambing daun pepaya, iga bakar madu, sate karang sayur tempe. Sate padang)</p> <p>4.1.2 Dapat mengetahui teknik pembuatan dan pengolahan lauk pauk dari daging (Sate maranggi, sate tegal, sate kambing daun pepaya, iga bakar madu, sate karang sayur tempe. Sate padang)</p>
C.	Tujuan Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Siswa dapat mempersiapkan bahan dan alat dalam pengolahan hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari daging (Sate maranggi, sate tegal, sate kambing daun pepaya, iga bakar madu, sate karang sayur tempe. Sate padang)2. Siswa dapat mengolah hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari daging (Sate maranggi, sate tegal, sate kambing daun pepaya, iga bakar madu, sate karang sayur tempe. Sate padang)
D	Materi Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Alat dan bahan pengolahan2. Proses pengolahan hidangan lauk pauk Indonesia dari daging (Sate maranggi, sate tegal, sate kambing daun pepaya, iga bakar madu, sate karang sayur tempe. Sate padang)
E.	Metode Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Pendekatan <i>Scientific</i> (Ilmiah)2. Metode: praktik kelas
F	Media, Alat dan Sumber Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Media : jobsheet, bahan dan alat praktik2. Sumber Resep :<ol style="list-style-type: none">a. Job sheet unggas SMK 3 Wonosarib. Modul PPL UNY 2011

1. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan ke – 1

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none">Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa.Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa.Guru memeriksa kehadiran siswa.Guru membahas secara singkat tentang resep yang akan di praktekan	15 menit
Inti	Simulasi	Mengamati a. Menjelaskan bahan yang akan di gunakan dalam pengolahan hidangan dari unggas b. Menjelaskan proses pengolahan dari masing – masing menu	15 menit 20 menit
	Problem statement	Menanya <ul style="list-style-type: none">Guru menanyakan kepada tiap masing – masing kelompok tentang teknik olah resep yang akan di praktikan	75 menit
	Data collection	Mengumpulkan <ul style="list-style-type: none">Siswa diminta untuk berkumpul sesuai dengan kelompok masing-masingGuru memberikan tugas untuk setiap kelompok mencari terkait asal, bahan dan bumbu yang digunakan, teknik olah, dan penyajian masakan hidangan lauk pauk dari unggas yang akan di praktekan minggu depanSiswa diminta untuk mengumpulkan informasi dari buku, internet, modul atau bisa pengalaman teman sebaya sebanyak-banyaknya mengenai hidangan lauk pauk indonesia dari unggas yang telah dibagikan per	30 menit

	Data processing	kelompok	15 menit
	Verification	<p>Mengasosiasi (menalar)</p> <ul style="list-style-type: none"> Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan materi tentang hidangan lauk pauk indonesia dari unggas <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Setelah pengumpulan informasi dan bertanya siswa diminta untuk membuat mempraktekan resep yang sudah di pelajari 	180 menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none"> Guru bersama siswa mengevaluasi hasil praktek Guru menyampaikan materi untuk minggu selanjutnya Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa. 	30 menit

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> Peserta didik berdoa/ menjawab salam bersama-sama. Guru mengecek daftar hadir peserta didik Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru : memberi gambaran singkat tentang materi yang akan di praktikan. 	15menit
Inti	<p>Explorasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Menjelaskan bahan yang akan di gunakan dalam pengolahan hidangan dari unggas Menjelaskan proses pengolahan dari masing – masing menu <p>Elaborasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Memberi pengarahan dan mengontrol jalannya praktek siswa <p>Konfirmasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengevaluasi hasil kerja siswa 	<div>20 menit</div> <div>180 menit</div> <div>30 menit</div>
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> Merangkum kembali hasil yang sudah di praktikan siswa Penutup dan salam 	30 menit

Penilaian

a. Penilaian hasil praktik

No.	Aspek yang dinilai	Bobot	Nilai							Ket.
			1	2	3	4	5	6	7	
1.	Persiapan alat dan bahan	10								
2.	Penampilan peserta didik	10								
3.	Proses: ketepatan teknik	15								
4.	Hasil:									
	- Rasa	20								
	- Tekstur	15								
	- Penyajian	15								
5.	Inventaris alat	5								
6.	Alokasi waktu	5								
7.	Berkemas	5								
	Jumlah									

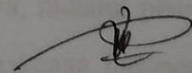
Wonosari , Agustus 2015

Mengetahui
Guru Pembimbing


Mahasiswa



SRI MULYANTI, S.Pd.T
NIP. 19791002 200801 2 003



MARIA IGNASIA P
12511244016

Validasi kaprodi	Tgl Validasi
19/9	

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMKN 3 Wonosari
Kelas / Semester : XII /1
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Materi Pokok : Hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari unggas
Alokasi Waktu : 6 x 45 menit

A	Kompetensi Inti
	<div>5. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</div> <div>6. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia</div> <div>7. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi,seni,budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah</div> <div>8. Mengolah,menyaji,dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung</div>
B	Kompetensi Dasar dan Indikator
	<div><i>KD K – 1 (Sikap Spiritual)</i> 1.2 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. <i>Indikator:</i> 1.2.1 Dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</div> <div><i>KD KI – 2 (Sikap Sosial)</i> 2.2 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia <i>Indikator:</i> 2.2.1 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli,</div>

	<p>santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</p> <p>2.2.2 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>KD KI – 3 (Pengetahuan)</p> <p>3.2 Menganalisis lauk pauk masakan Indonesia dari unggas</p> <p>Indikator:</p> <p>3.2.1 Dapat menjelaskan pengertian masakan Indonesia dari unggas</p> <p>3.2.2 Dapat menyebutkan klasifikasi unggas</p> <p>3.2.3 Dapat menjelaskan cara penyimpanan unggas yang baik dan benar</p> <p>3.2.4 Dapat mengidentifikasi macam-macam resep masakan Indonesia dari unggas.</p>
C.	Tujuan Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan.2. Peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam pembelajaran Pengolahan Masakan Indonesia3. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan pengertian hidangan dari unggas4. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menyebutkan macam – macam klasifikasi jenis unggas yang ada pada lauk pauk Indonesia.5. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat mengidentifikasi macam-macam masakan asli Indonesia
D	Materi Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">3. Pengertian unggas4. Klasifikasi jenis unggas5. Macam-macam hidangan Indonesia dari unggas
E.	Metode Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">3. Pendekatan <i>Scientific</i> (Ilmiah)4. Model : <i>Discovery Learning</i>5. Metode: Diskusi, penugasan, presentasi, ceramah.
F	Media, Alat dan Sumber Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">3. Media : gambar, internet, modul4. Alat/bahan : LCD, Laptop.5. Sumber :<ol style="list-style-type: none">a. Ekawatiningsih Prihastuti, dkk. 2008. Restoran Jilid 1. Jakarta. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

2. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan ke – 1

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none">Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa.Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa.Guru memeriksa kehadiran siswa.Guru memberikan motivasi kepada siswaGuru menyampaikan tujuan pembelajaran	15 menit
Inti	Simulasi	Mengamati <ul style="list-style-type: none">Guru membagaikan soal pre testSiswa mengamati soal yang telah diberikan	15 menit
	Problem statement	Menanya <ul style="list-style-type: none">Siswa boleh bertanya mengenai materi pembelajaran	20 menit
	Data collection	Mengumpulkan <ul style="list-style-type: none">Siswa diminta untuk berkumpul sesuai dengan kelompok masing-masingGuru memberikan tugas untuk setiap kelompok mencari terkait asal, bahan dan bumbu yang digunakan, teknik olah, dan penyajian masakan hidangan lauk pauk dari unggas dalam bentuk kliping.Siswa diminta untuk mengumpulkan informasi dari buku, internet, modul atau bisa pengalaman teman sebaya sebanyak-banyaknya mengenai hidangan lauk pauk indonesia dari unggas yang telah dibagikan per kelompok	75 menit
	Data processing	Mengasosiasi (menalar) <ul style="list-style-type: none">Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan materi tentang hidangan lauk pauk indonesia dari unggas	15 menit

	Verification	Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none">• Setelah pengumpulan informasi selesai siswa diminta untuk membuat kliping untuk dikumpulkan minggu selanjutnya	15 menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none">• Guru bersama siswa menyimpulkan pelajaran.• Guru mengingatkan siswa untuk mempersiapkan kliping untuk di kumpulkan• Guru menyampaikan materi untuk minggu selanjutnya• Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	10 menit

G. Penilaian
<div>1. Jenis/ Teknik Penilaian<ul style="list-style-type: none">a. Penilaian Pengetahuan : pre testb. Penilaian Keterampilan : Tes Praktikc. Penilaian Sikap : Observasi</div> <div>2. Bentuk Instrumen<ul style="list-style-type: none">a. Bentuk Instrumen:pre test (Uraian)<div>Instrumen:<p>Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan jelas dan benar!</p><ul style="list-style-type: none">a. Jelaskan pengertian unggas!b. Sebutkan klasifikasi unggas!c. Sebutkan macam-macam potongan unggas!d. Jelaskan bagaimana kualitas unggas yang baik!e. Sebutkan teknik olah dalam pengolahan unggas dan berikan contohnya!</div></div> <div>Kunci Jawaban<ul style="list-style-type: none">1. Unggas adalah jenis hewan ternak keompok burung yang dimanfaatkan daging dan telurnya2. Ayam, Bebek, Menthok, burung dara, kalkun, angsa, dan belibis.3. Chicken leg, drum stick, thigh, breast4. Bagian daging lebih banyak daripada bagian lainnya.<p>Tekstur daging lembut.</p><p>Bagian dada tampak berisi.</p><p>Bagian paha tidak keras.</p><p>Aroma segar.</p></div>

Karkas utuh.

5. Bebek : bebek goreng papariangan, bebek betutu

Ayam, kare ayam, rica – rica ayam, ayam taliwang Dll

Rubrik Penilaian

- 1) Tes Tulis Uraian (Pengetahuan)

Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 10

Soal nomor 2 dijawab benar skor maksimal 10

Soal nomor 3 dijawab lengkap skor maksimal 20

Soal nomor 4 dijawab lengkap skor maksimal 35

Soal nomor 5 dijawab lengkap skor maksimal 25

- a. Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

Wonosari, Agustus 2015

Mengetahui

Guru Pembimbing

SRI MULYANTI, S.Pd.T

NIP. 19791002 200801 2 003

Mahasiswa

MARIA IGNASIA P

12511244016

Validasi kaprodi	Tgl Validasi

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
PRAKTIK

Sekolah : SMKN 3 Wonosari
Kelas / Semester : XII /1
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Materi Pokok : hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari unggas
Alokasi Waktu : 6 x 45 menit (Praktik)

A	Kompetensi Inti
	<p>9. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</p> <p>10. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia</p> <p>11. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi,seni,budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah</p> <p>12. Mengolah,menyaji,dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung</p>
B	Kompetensi Dasar dan Indikator
	<p><i>KD K – 1 (Sikap Spiritual)</i></p> <p>1.3 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p><i>Indikator:</i></p> <p>1.2.2 Dapat <i>mensyukuri</i> karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p><i>KD KI – 2 (Sikap Sosial)</i></p> <p>2.3 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p>

	<p>Indikator:</p> <p>2.3.1 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</p> <p>2.3.2 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>KD KI – 4</p> <p>4.2 Membuat dan menyajikan lauk pauk masakan Indonesia dari unggas</p> <p>Indikator:</p> <p>4.2.1. Dapat menyiapkan bahan dan alat dalam proses pengolahan hidangan Indonesia dari unggas (ayam rica – rica, ayam goreng pandan, ayam goreng kalasan, bebek goreng cabai hijau, bebek parahiyangan, bebek goreng sambal mangga muda) (ayam pukung, ayam bumbu rujak, ayam woku, pepes ayam, gadon ayam, garang asem)</p> <p>4.2.2. Mengolah hidangan indonesia dari unggas (ayam rica – rica, ayam goreng pandan, ayam goreng kalasan, bebek goreng cabai hijau, bebek parahiyangan, bebek goreng sambal mangga muda) (ayam pukung, ayam bumbu rujak, ayam woku, pepes ayam, gadon ayam, garang asem)</p>
C.	Tujuan Pembelajaran
	<p>6. Siswa dapat mempersiapkan bahan dan alat dalam pengolahan hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari unggas (ayam rica – rica, ayam goreng pandan, ayam goreng kalasan, bebek goreng cabai hijau, bebek parahiyangan, bebek goreng sambal mangga muda)</p> <p>7. Siswa dapat mengolah hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari unggas (ayam rica – rica, ayam goreng pandan, ayam goreng kalasan, bebek goreng cabai hijau, bebek parahiyangan, bebek goreng sambal mangga muda) (ayam pukung, ayam bumbu rujak, ayam woku, pepes ayam, gadon ayam, garang asem)</p>
D	Materi Pembelajaran
	<p>6. Alat dan bahan pengolahan</p> <p>7. Proses pengolahan hidangan lauk pauk Indonesia dari unggas (ayam rica – rica, ayam goreng pandan, ayam goreng kalasan, bebek goreng cabai hijau, bebek parahiyangan, bebek goreng sambal mangga muda) (ayam pukung, ayam bumbu rujak, ayam woku, pepes ayam, gadon ayam, garang asem)</p>
E.	Metode Pembelajaran
	<p>6. Pendekatan <i>Scientific</i> (Ilmiah)</p> <p>7. Metode: praktik kelas</p>
F	Media, Alat dan Sumber Pembelajaran
	<p>6. Media : jobsheet, bahan dan alat praktik</p> <p>7. Sumber Resep :</p> <p>c. www.sedapsaji.com</p> <p>d. Job sheet unggas SMK 3 Wonosari</p>

3. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan ke – 1

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none">Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa.Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa.Guru memeriksa kehadiran siswa.Guru membahas secara singkat tentang resep yang akan di praktekan	15 menit
Inti	Simulasi	Mengamati e. Menjelaskan bahan yang akan di gunakan dalam pengolahan hidangan dari unggas f. Menjelaskan proses pengolahan dari masing – masing menu	15 menit 20 menit
	Problem statement	Menanya <ul style="list-style-type: none">Guru menanyakan kepada tiap masing – masing kelompok tentang teknik olah resep yang akan di praktikan	75 menit
	Data collection	Mengumpulkan <ul style="list-style-type: none">Siswa diminta untuk berkumpul sesuai dengan kelompok masing-masingGuru memberikan tugas untuk setiap kelompok mencari terkait asal, bahan dan bumbu yang digunakan, teknik olah, dan penyajian masakan hidangan lauk pauk dari unggas yang akan di praktekan minggu depanSiswa diminta untuk mengumpulkan informasi dari buku, internet, modul atau bisa pengalaman teman sebaya	30 menit

		<p>sebanyak-banyaknya mengenai hidangan lauk pauk indonesia dari unggas yang telah dibagikan per kelompok</p> <p>Mengasosiasi (menalar)</p> <ul style="list-style-type: none"> Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan materi tentang hidangan lauk pauk indonesia dari unggas <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Setelah pengumpulan informasi dan bertanya siswa diminta untuk membuat mempraktekan resep yang sudah di pelajari 	<p>15 menit</p> <p>180 menit</p>
Penutup		<ul style="list-style-type: none"> Guru bersama siswa mengevaluasi hasil praktek Guru menyampaikan materi untuk minggu selanjutnya Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa. 	30 menit

Pertemuan ke – 2

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none"> Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. Guru memeriksa kehadiran siswa. Guru membahas secara singkat tentang resep yang akan di praktekkan 	15 menit
Inti	<p>Simulasi</p> <p>Problem statement</p>	<p>Mengamati</p> <p>g. Menjelaskan bahan yang akan di gunakan dalam pengolahan hidangan dari unggas</p> <p>h. Menjelaskan proses pengolahan dari masing – masing menu</p> <p>Menanya</p>	<p>15 menit</p> <p>20 menit</p>

	Data collection	<ul style="list-style-type: none">Guru menanyakan kepada tiap masing – masing kelompok tentang teknik olah resep yang akan di praktikan <p>Mengumpulkan</p> <ul style="list-style-type: none">Siswa diminta untuk berkumpul sesuai dengan kelompok masing-masingGuru memberikan tugas untuk setiap kelompok mencari terkait asal, bahan dan bumbu yang digunakan, teknik olah, dan penyajian masakan hidangan lauk pauk dari unggas yang akan di praktekan minggu depanSiswa diminta untuk mengumpulkan informasi dari buku, internet, modul atau bisa pengalaman teman sebaya sebanyak-banyaknya mengenai hidangan lauk pauk indonesia dari unggas yang telah dibagikan per kelompok	75 menit
			30 menit
	Data processing	<p>Mengasosiasi (menalar)</p> <ul style="list-style-type: none">Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan materi tentang hidangan lauk pauk indonesia dari unggas	15 menit
	Verification	<p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none">Setelah pengumpulan informasi dan bertanya siswa diminta untuk membuat mempraktekan resep yang sudah di pelajari	180 menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none">Guru bersama siswa mengevaluasi hasil praktekGuru menyampaikan materi untuk minggu selanjutnyaGuru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	30 menit

Penilaian
a. Penilaian hasil praktik

No.	Aspek yang dinilai	Bobot	Nilai							Ket.
			1	2	3	4	5	6	7	
1.	Persiapan alat dan bahan	10								
2.	Penampilan peserta didik	10								
3.	Proses: ketepatan teknik	15								
4.	Hasil:									
	- Rasa	20								
	- Tekstur	15								
	- Penyajian	15								
5.	Inventaris alat	5								
6.	Alokasi waktu	5								
7.	Berkemas	5								
	Jumlah									

Wonosari, Agustus 2015

Mengetahui
Guru Pembimbing

Mahasiswa

SRI MULYANTI, S.Pd.T
NIP. 19791002 200801 2 003

MARIA IGNASIA P
12511244016

Validasi kaprodi	Tgl Validasi

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Wonosari
Kelas/Semester : X TB 1 /1
Mata Pelajaran : Keselamatan, Kesehatan Kerja (K3) dan
Hygiene Sanitasi
Materi Pokok : *Hygiene Perorangan, Hygiene Tempat Kerja*
dan *Hygiene Makanan*
Waktu : 2 × 45 menit

A Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B Kompetensi Dasar dan Indikator

KD KI – 1 (Sikap Spiritual)

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pembelajaran *hygiene* sanitasi sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.

Indikator:

- 1.1.1 Dapat *mensyukuri* karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas keteraturan yang salah satunya melalui pembelajaran *hygiene* sanitasi dan keselamatan kerja.

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, *hygiene* dan keselamatan kerja
- 2.2. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan
- 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja.

Indikator:

- 2.1.1 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pembelajaran

sanitasi, *hygiene* dan keselamatan kerja

2.1.2 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.

2.1.3 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja.

KD KI – 3 (Pengetahuan)

3.6. Menerapkan personal hygiene bidang makanan

Indikator:

3.1.1 Mampu menjelaskan pengertian personal *hygiene* dan *hygiene* tempat kerja

3.1.2 Mampu menyebutkan peran dan ruang lingkup personal Hygiene

3.1.3 Mampu mendeskripsikan berbagai persyaratan personal *hygiene*

KD KI -4 (Ketrampilan)

4.6 Mengevaluasi penerapan personal *hygiene* saat mengolah dan melayani makan

Indikator:

4.1.1 Mampu menilai penerapan personal *hygiene* antar teman dan menilai *hygiene* dapur

C. Tujuan Pembelajaran

3.1 Melalui pengamatan gambar, diskusi, dan presentasi, peserta didik dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam ruang lingkup *hygiene* santasi yaitu personal *hygiene* bidang makanan

3.2 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam mengetahui ruang lingkup *hygiene* santasi yaitu personal *hygiene* bidang makanan

3.3 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan kembali pengertian, peran, ruang lingkup, dan persyaratan persona *hygiene* bidang makanan.

D Materi Pembelajaran

1. Pengertian personal *hygiene* bidang makanan

2. Penerapan personal *hygiene* bidang makanan

E. Metode Pembelajaran

8. Pendekatan *Scientific* (Ilmiah)

9. Model : *Discovery Learning*

10. Metode: Diskusi, inkuiri, penugasan, presentasi, ceramah.

F Media, Alat dan Sumber Pembelajaran

1. Media : Handout dan power point

2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor

3. Sumber Belajar :

a. Buku : Asti Wulandari. 2014. sanitasi *hygiene* dan keselamatan kerja. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta

G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan Pertama

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none">Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa.Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa.Guru memeriksa kehadiran siswa.Guru memastikan kesiapan siswa untuk mengikuti pembelajaran dengan bertanya:<ol style="list-style-type: none">Bagaimana kabarnya hari ini?Sudah siapkah mengikuti pelajaran hari ini?Guru memberikan motivasi kepada siswaGuru menyampaikan tujuan pembelajaran	10 menit
Inti	Pemberian Stimulus	Mengamati <ul style="list-style-type: none">Peserta mengamati power point yang ditayangkan tentang personal <i>hygiene</i> bidang makanan	20 menit
	Identifikasi Masalah	Menanya <p>Guru menggali pengetahuan siswa mengenai personal <i>hygiene</i> dengan mengajukan beberapa pertanyaan pembuka:</p> <ul style="list-style-type: none">Apa itu personal <i>hygiene</i>?Apakah kita sudah melakukan standar <i>hygiene</i>?Apa saja contoh personal <i>hygiene</i>,?Bagaimana cara menerapkan personal <i>hygiene</i>?	10 menit
	Pengumpulan Data	Mengumpulkan <ul style="list-style-type: none">Siswa diminta untuk mengumpulkan informasi dari buku, internet, modul atau bisa pengalaman teman sebaya sebanyak-banyaknya tentang personal <i>hygiene</i>.	20 menit

	Pembukatan	<ul style="list-style-type: none">Guru meminta siswa berkelompok masing-masing 4 orang untuk saling menilai personal <i>hygiene</i> dan <i>hygiene</i> tempat kerjaGuru memberikan soal untuk dikerjakan sebagai soal uji kompetensi Bab I <p>Mengasosiasi (menalar)</p> <ul style="list-style-type: none">Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan penjelasan tentang personal <i>hygiene</i> bidang makananPeserta didik menilai personal <i>hygiene</i> pada diri temannya dan menilai <i>hygiene</i> dapur	20 menit
	Generalisasi	<p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none">Setelah pengumpulan informasi selesai perwakilan setiap kelompok maju untuk membacakan hasilnyaSiswa yang lain diperkenankan menambahkan kepada kelompok yang telah maju.	10menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none">Guru bersama siswa menyimpulkan pelajaran.Guru menyampaikan materi untuk minggu depanGuru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	5 menit

H. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik penilaian : Pengamatan, tes tertulis

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap <ul style="list-style-type: none">Terlibat aktif dalam pembelajaran <i>hygiene</i> santasi dan keselamatan kerjaBekerjasama dalam kegiatan kelompokToleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Pengetahuan <ul style="list-style-type: none">Dapat memahami personal	Pengamatan	Selama

	<i>hygiene</i>	(observasi)	pembelajaran dan saat diskusi
3.	Ketrampilan Dapat menilai personal <i>hygiene</i> antar teman	Pengamatan	Saat diskusi

Instrumen :

a. *pre test*

1. Secara individu, anda diminta untuk mengamati teman sebangku anda. Apakah sudah memenuhi beberapa persyaratan personal *hygiene*? Catat hasilnya.
- 2, secara berkelompok diminta untuk mengamati ruang dapur. Apakah memenuhi beberapa persyaratan *hygiene* tempat kerja? Catat hasilnya

Lembar pengamatan personal *hygiene*

No	Yang diamati	Penjelasan
1	Kebersihan tubuh	
	Rambut	
	Tangan kuku	
	Gigi	
	Mulut	
	Kaki	
	Hidung	
	Telinga	
	Mata	
	Kumis	
	Jenggot	
2	Kebersihan pakaian	
	Kerudung	
	Baju	
	Rok	
	Sepatu dan kaos kaki	

Lembar pengamatan *hygiene* tempat kerja

Yang diamati	Penjelasan
Area dapur	
Ventilasi	
Lantai	
Dinding	
Plafon	
Saluran air	
Penerangan	
Pintu dan jendela	
Sink	

b. *post tes*

tes uji kompetensi Bab I (pengetahuan)

<p>I. Pilihlah jawaban yang paling tepat !</p> <p>1. Upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu dan lingkungannya disebut dengan ...</p> <ol style="list-style-type: none"> Sanitasi <i>Hygiene</i> Kesehatan kerja Keselamatan kerja <p>2. Berikut yang bukan merupakan peranan <i>hygiene</i> dalam bidang makanan adalah...</p> <ol style="list-style-type: none"> Mempercantik hidangan Menghindari makananterkontaminasi bakteri Makanan aman dan sehat untuk dikonsumsi Makanan terhindar dari kotoran dan debu <p>3. Berikut yang bukan termasuk garis besar ruang lingkup <i>hygiene</i> adalah...</p> <ol style="list-style-type: none"> Personal <i>hygiene</i> <i>Hygiene</i> makanan <i>Hygiene</i> kendaraan <i>Hygiene</i> lingkungan <p>4. Berikut yang termasuk ruang lingkup personal <i>hygiene</i> adalah...</p> <ol style="list-style-type: none"> Menjaga kebersihan pakaian kerja Menyimpan bahan makanan di tempat yang sesuai Menyimpan makanan matang di tempat tertutup dan bersih Menjaga kebersihan alat makan 	<p>5. Berikut yang termasuk ruang lingkup <i>hygiene</i> lingkungan adalah...</p> <ol style="list-style-type: none"> Mencuci tangan sebelum mengolah makanan Memakai pakaian kerja yang bersih Menyimpan makanan matang di tempat tertutup dan bersih Menjaga kebersihan peralatan dapur <p>II. Jawablah soal uraian di bawah ini !</p> <ol style="list-style-type: none"> Apakah yang dimaksud dengan <i>hygiene</i>? Sebutkan ruang lingkup <i>hygiene</i> ! Jelaskan persyaratan personal <i>hygiene</i>, <i>hygiene</i> lingkungan dan <i>hygiene</i> makanan !
---	--

2. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)

Bubuhkan tanda \checkmark pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

[illegible]

3										
4										
5										

Ket :

SB = Sangat Baik

B = Baik

KB = Kurang Baik

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

- 3. Pedoman penskoran
 - a. Pedoman Penskoran (Pengetahuan)

UJI KOMPETENSI I

I. Pilihan Ganda

- 1. B
- 2. A
- 3. C
- 4. D
- 5. D

II. Essay

1. *Hygiene* adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu dan lingkungannya

2. Ruang lingkup *hygiene* :

- a. *Hygiene* personal
- b. *Hygiene* di tempat kerja
- c. *Hygiene* makanan

3. Persyaratan :

- a. Syarat personal *hygiene* :
 - Menjaga kebersihan tubuh: menjaga kebersihan kulit, kuku, rambut, gigi, mulut, jenggot, kumis, mata, hidung, telinga, dan anggota tubuh lainnya
 - Menjaga kebersihan pakaian : menjaga kebersihan seragam yang meliputi topi (*hat*), kaku (*necktie*), baju kemeja, celemek (*apron*), celana panjang, sepatu bertumit rendah
 - Menjaga kesehatan jasmani : tidur dan istirahat yang cukup, makan dan minum secara teratur, olah raga teratur, udara lingkungan yang segar, dan menghindari rasa cemas
- b. Syarat *hygiene* di tempat kerja :
 - Area Dapur : menjaga kebersihan dan standarisasi ventilasi, lantai, dinding, cerobong asap, saluran air, penerangan, pintu dan jendela. Peralatan Dapur yang aman dan mudah dibersihkan
 - Perabot Kerja di Dapur : tersedia dua jenis tempat sampah, meja dapur untuk kerja terbuat dari bahan yang licin, tidak mudah rusak, mudah dibersihkan, pengaturan barang di dapur ditata sedemikian rupa

- Fasilitas-fasilitas di Dapur : toilet, tempat mencuci tangan, tempat cuci
 - peralatan memenuhi standar *hygiene*
- c. Syarat *hygiene* makanan :
- Menjaga kebersihan alat makan, penyimpanan bahan makanan (penyimpanan basah dan kering), dalam pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan matang, proses pemindahan makanan, dan proses penyajian makanan

Rubrik Penilaian

- 2) Tes uji kompetensi BAB I (Pengetahuan)
- Setiap nomor pilihan ganda yang terdapat pertanyaannya apabila benar maka diberi skor 3
- Nilai = $5 \times 4 = 20$

Setiap nomer uraian yang terdapat pada pertanyaannya apabila nomer 1 benar maka diberi skor 20, nomer 2 diberi skor 20 dan nomer 3 diberi skor 40

Nilai = $15 + 15 +25 = 55$

No soal	Indikator jawaban	kriteria	skor
Essay 1	1. <i>Hygiene</i> adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu dan lingkungannya	-menjawab dengan lengkap,benar dan komplit	20
		- menjawab setengah benar	10
		-menjawab salah	0
Essay 2	2. Ruang lingkup <i>hygiene</i> : a. <i>Hygiene</i> personal b. <i>Hygiene</i> di tempat kerja c. <i>Hygiene</i> makanan	- menjawab tiga poin	20
		- Menjawab 2 poin	10
		- tidak menjawab	0
Essay 3	3. Persyaratan : a. Syarat personal <i>hygiene</i> : <ul style="list-style-type: none"> • Menjaga kebersihan tubuh: menjaga kebersihan kulit, kuku, rambut, gigi, mulut, jenggot, kumis, mata, hidung, telinga, dan anggota tubuh lainnya • Menjaga kebersihan pakaian : menjaga kebersihan seragam yang meliputi topi (<i>hat</i>), kacu (<i>necktie</i>), baju kemeja, celemek (<i>apron</i>), celana panjang, sepatu bertumit rendah • Menjaga kesehatan jasmani : tidur dan istirahat yang cukup, makan dan minum secara teratur, olah raga teratur, udara 	-menjawab tiga poin dengan penjelasan yang benar dan komplit	40
		- Menjawab dua poin dengan benar dan komplit	20
		- menjawab satu poin	5
		-tidak mejawab	0

	<p>lingkungan yang segar, dan menghindari rasa cemas</p> <p>b. Syarat <i>hygiene</i> di tempat kerja :</p> <ul style="list-style-type: none">• Area Dapur : menjaga kebersihan dan standarisasi ventilasi, lantai, dinding, cerobong asap, saluran air, penerangan, pintu dan jendela. Peralatan Dapur yang aman dan mudah dibersihkan• Perabot Kerja di Dapur : tersedia dua jenis tempat sampah, meja dapur untuk kerja terbuat dari bahan yang licin, tidak mudah rusak, mudah dibersihkan, pengaturan barang di dapur ditata sedemikian rupa• Fasilitas-fasilitas di Dapur : toilet, tempat mencuci tangan, tempat cuci• peralatan memenuhi standar <i>hygiene</i> <p>c. Syarat <i>hygiene</i> makanan : Menjaga kebersihan alat makan, penyimpanan bahan makanan (penyimpanan basah dan kering), dalam pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan matang, proses pemindahan makanan, dan proses penyajian makanan</p>		
--	--	--	--

Rubrik Penilaian

Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10


		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

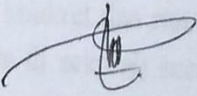
Wonosari, Agustus 2015

Mengetahui,
Guru Mapel

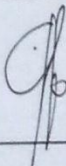
Mahasiswa PPL



SRI MULYANTI, S.Pd.T
NIP. 19791002 200801 2 003



MARIA IGNASIA P
12511244016

Validasi kaprodi	Tgl Validasi
	

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Wonosari
Kelas/Semester : X TB 1 /1
Mata Pelajaran : Keselamatan, Kesehatan Kerja (K3) dan
Hygiene Sanitasi
Materi Pokok : *Mikroorganisme*
Waktu : 2 × 45 menit (2 Pertemuan)

A Kompetensi Inti

5. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
6. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
7. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
8. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B Kompetensi Dasar dan Indikator

KD KI – 1 (Sikap Spiritual)

- 1.2 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pembelajaran *hygiene* sanitasi sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.

Indikator:

- 1.1.2 Dapat *mensyukuri* karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas keteraturan yang salah satunya melalui pembelajaran *hygiene* sanitasi dan keselamatan kerja.

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

- 2.4. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, *hygiene* dan keselamatan kerja
- 2.5. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan
- 2.6. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja.

Indikator:

- 2.1.4 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pembelajaran sanitasi, *hygiene* dan keselamatan kerja

- 2.1.5 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.1.6 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja.

KD KI – 3 (Pengetahuan)

3.2. Mendeskripsikan jenis-jenis , struktur dan perkembangbiakan mikroorganisme di bidang makanan

- pengertian, peran, jenis, struktur ; perkembangbiakan, serta hubungan antara mikroorganisme dengan penyakit yang disebabkan oleh makanan.

Indikator:

- 3.2.1. Mampu menjelaskan pengertian mikroorganisme bidang makanan.
- 3.2.2. Mampu menyebutkan jenis – jenis mikroorganisme bidang makanan
- 3.2.3. Mampu menyebutkan struktur mikroorganisme bidang makanan
- 3.2.4. Mampu menjelaskan hubungan antara mikroorganisme dengan penyakit yang di sebabkan oleh makanan.

KD KI -4 (Ketrampilan)

4.7 Melakukan penanganan makanan untuk mencegah perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan

Indikator:

- 4.1.1 Mampu menilai penerapan penanganan makanan untuk mencegah perkembang biakan mikroorganisme.

C. Tujuan Pembelajaran

- 3.4 Melalui pengamatan gambar, diskusi, dan presentasi, peserta didik dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam ruang lingkup *hygiene* santasi yaitu mikroorganisme bidang makanan
- 3.5 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam mengetahui ruang lingkup *hygiene* santasi yaitu mikroorganisme bidang makanan
- 3.6 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan kembali pengertian, jenis, struktur dan penyakit akibat mikroorganisme bidang makanan.

D Materi Pembelajaran

- 3. Pengertian mikroorganisme bidang makanan
- 4. Jenis – jenis mikroorganisme bidang makanan
- 5. Struktur perkembang biakan mikroorganisme bidang makanan
- 6. Penyakit yang di sebabkan oleh mikroorganisme di bidang makanan

E. Metode Pembelajaran

- 11. Pendekatan *Scientific* (Ilmiah)
- 12. Model : *Discovery Learning*

13. Metode: Diskusi, inkuiri, penugasan, presentasi, ceramah.

- F Media, Alat dan Sumber Pembelajaran
- 4. Media : Handout dan power point
 - 5. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor
 - 6. SumberBelajar :
 - a. Buku : Asti Wulandari. 2014. sanitasi *hygiene* dan keselamatan kerja. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta

I. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan Pertama

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none">Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa.Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa.Guru memeriksa kehadiran siswa.Guru memastikan kesiapan siswa untuk mengikuti pembelajaran dengan bertanya:<ul style="list-style-type: none">3. Bagaimana kabarnya hari ini?4. Sudah siapkah mengikuti pelajaran hari ini?Guru memberikan motivasi kepada siswaGuru menyampaikan tujuan pembelajaran	10 menit
Inti	Pemberian Stimulus	Mengamati <ul style="list-style-type: none">Peserta mengamati power point yang ditayangkan tentang mikroorganisme bidang makanan	20 menit
	Identifikasi Masalah	Menanya <p>Guru menggali pengetahuan siswa mengenai mikroorganisme bidang makanan dengan mengajukan beberapa pertanyaan pembuka:</p> <ul style="list-style-type: none">Apa itu mikroorganisme ?Bakteri apa saja dalam yang kalian	10 menit

	Pengumpulan Data	<p>ketahui ?</p> <p>Mengumpulkan</p> <ul style="list-style-type: none">Siswa diminta untuk mengumpulkan informasi dari buku, internet, modul atau bisa pengalaman teman sebaya sebanyak-banyaknya tentang mikroorganisme bidang makanan.Guru meminta siswa berkelompok masing-masing 4 orang untuk menganalisis bakteri yang merugikan bagi makanan.	20 menit
	Pembuktian	<p>Mengasosiasi (menalar)</p> <ul style="list-style-type: none">Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan penjelasan tentang mikroorganisme bidang makananPeserta didik menganalisis berbagai mikroorganisme bidang makanan. <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none">Setelah pengumpulan informasi selesai perwakilan setiap kelompok maju untuk membacakan hasilnyaSiswa yang lain diperkenankan menambahkan kepada kelompok yang telah maju.	20 menit
	Generalisasi		10menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none">Guru bersama siswa menyimpulkan pelajaran.Guru menyampaikan materi untuk minggu depanGuru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	5 menit

b. Pertemuan Kedua

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none">Guru mengucapkan salam pembuka	10 menit

		<p>dan menanyakan kabar siswa.</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa.• Guru memeriksa kehadiran siswa.• Guru memastikan kesiapan siswa untuk mengikuti pembelajaran dengan bertanya: 5. Bagaimana kabarnya hari ini? 6. Sudah siapkah mengikuti pelajaran hari ini?• Guru memberikan motivasi kepada siswa• Guru menyampaikan tujuan pembelajaran	
Inti	Pemberian Stimulus	Mengamati <ul style="list-style-type: none">• Peserta mengamati power point yang ditayangkan tentang struktur mikroorganisme dan penyakit yang di sebabkan oleh mikroorganisme bidang makanan	20 menit
	Identifikasi Masalah	Menanya <p>Guru menggali pengetahuan siswa mengenai mikroorganisme bidang makanan dengan mengajukan beberapa pertanyaan pembuka:</p> <ul style="list-style-type: none">• Apa saja penyakit yang di sebabkan oleh makanan?	10 menit
	Pengumpulan Data	Mengumpulkan <ul style="list-style-type: none">• Siswa diminta untuk mengumpulkan informasi dari buku, internet, modul atau bisa pengalaman teman sebaya sebanyak-banyaknya tentang mikroorganisme bidang makanan. Mengasosiasi (menalar) <ul style="list-style-type: none">• Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan penjelasan tentang penyakit yang di sebabkan mikroorganisme bidang makanan• Peserta didik menganalisis berbagai penyakit yang di sebabkan	20 menit

	Pembukatian	mikroorganisme bidang makanan. Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none">• Setelah pengumpulan informasi selesai perwakilan siswa maju untuk membacakan hasilnya• Siswa yang lain diperkenankan menambahkan kepada kelompok yang telah maju.	20 menit
	Generalisasi		10menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none">• Guru bersama siswa menyimpulkan pelajaran.• Guru menyampaikan materi untuk minggu depan• Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	5 menit

J. Penilaian Hasil Belajar

3. Teknik penilaian : Pengamatan, tes tertulis

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap <ul style="list-style-type: none">d. Terlibat aktif dalam pembelajaran <i>hygiene</i> santasi dan keselamatan kerjae. Bekerjasama dalam kegiatan kelompokf. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Pengetahuan <ul style="list-style-type: none">Dapat memahami materi mikroorganisme bidang makanan	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
3.	Ketrampilan <ul style="list-style-type: none">Dapat menerapkan pencegahan penyakit yang di sebabkan oleh makanan	Pengamatan	Saat diskusi

Instrumen :

a. *pre test*

1. Carilah informasi secara berkelompok tentang keempat jenis mikroorganisme yang menguntungkan dan merugikan manusia
2. Lengkapi table berikut!

- Ragi termasuk kelompok jamur bersel tunggal. Biasanya hidup saprofit pada tanaman yang digunakan sebagai bahan makanan. Ragi dapat menghasilkan enzim yang di gunakan untuk fermentasi gula menjadi karbondioksida.
- Bakteri merupakan salah satu organisme terkecil yang termasuk ke dalam kelompok mikroorganisme. Diantara mikroorganisme yang telah diuraikan sebelumnya, bakteri menjadi pusat perhatian penanganan makanan karena banyak masalah yang dijumpai pada bidang makanan.
3. Entamoeba histolitica penyebab disentri amuba;
Plasmodium yang menyebabkan malaria yang ditransfer ke manusia melalui nyamuk; Toxoplasma gondii penyebab toxoplasmosis yang ditranfer ke manusia melalui tangan yang menangani daging mentah
trypanosoma Pallidum penyebab penyakit tidur.
 4. Lactobacillus Bulgaricus juga Streptococcus thermophilus yang dicampur bersama susu dan menghasilkan yoghurt.
Bakteri acetobacter bisa diolah menjadi cuka.
Bakteri acetobacter xylium digunakan dalam proses pembuatan kuliner nata de coco.
bakteri Streptococcus lactis yang dicampur dengan susu dan menghasilkan mentega.
Lactobacillus sp. yang dicampur dengan ikan atau udang akan menghasilkan terasi.
Lactobacillus sp. yang dicampur dengan buah akan menghasilkan asinan buah.
 5. Pemanasan
Pendinginan / pembekuan
Pengawetan makanan: Pengeringan,Pemberian asam, pemberian gula dan garam
Irridasi

Rubrik Penilaian

3) Tes uji kompetensi

Setiap nomer uraian yang terdapat pada pertanyaannya apabila nomer 1 benar maka diberi skor 15, nomer 2 diberi skor 20, nomer 3 diberi skor 15, nomer 4 di beri nomor 25, nomer 5 di beri skor 25

Nilai = 15 + 15 +25 = 55

No soal	Indikator jawaban	Kriteria	skor
Essay 1	1. Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu dan lingkungannya	-menjawab dengan lengkap,benar dan komplit	20
		- menjawab setengah benar	10
		-menjawab salah	0
Essay 2	2. Ruang lingkup hygiene : a. Hygiene personal b. Hygiene di tempat kerja c. Hygiene makanan	- menjawab tiga poin	20
		- Menjawab 2 poin	10
		- tidak menjawab	0

Essay 3	3. Persyaratan : a. Syarat personal <i>hygiene</i> : <ul style="list-style-type: none"> • Menjaga kebersihan tubuh: menjaga kebersihan kulit, kuku, rambut, gigi, mulut, jenggot, kumis, mata, hidung, telinga, dan anggota tubuh lainnya • Menjaga kebersihan pakaian : menjaga kebersihan seragam yang meliputi topi (<i>hat</i>), kaku (<i>necktie</i>), baju kemeja, celemek (<i>apron</i>), celana panjang, sepatu bertumit rendah • Menjaga kesehatan jasmani : tidur dan istirahat yang cukup, makan dan minum secara teratur, olah raga teratur, udara lingkungan yang segar, dan menghindari rasa cemas 	-menjawab tiga poin dengan penjelasan yang benar dan komplit - Menjawab dua poin dengan benar dan komplit - menjawab satu poin -tidak menjawab	40 20 5 0
	b. Syarat <i>hygiene</i> di tempat kerja : <ul style="list-style-type: none"> • Area Dapur : menjaga kebersihan dan standarisasi ventilasi, lantai, dinding, cerobong asap, saluran air, penerangan, pintu dan jendela. Peralatan Dapur yang aman dan mudah dibersihkan • Perabot Kerja di Dapur : tersedia dua jenis tempat sampah, meja dapur untuk kerja terbuat dari bahan yang licin, tidak mudah rusak, mudah dibersihkan, pengaturan barang di dapur ditata sedemikian rupa • Fasilitas-fasilitas di Dapur : toilet, tempat mencuci tangan, tempat cuci • peralatan memenuhi standar <i>hygiene</i> 		
	c. Syarat <i>hygiene</i> makanan : Menjaga kebersihan alat makan, penyimpanan bahan makanan (penyimpanan basah dan kering), dalam pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan matang, proses pemindahan makanan, dan proses penyajian makanan		

Rubrik Penilaian
Pedoman Penskoran (Sikap)


NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

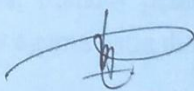
Wonosari, Agustus
2015

Mengetahui,
Guru Mapel


Mahasiswa PPL



SRI MULYANTI, S.Pd.T
NIP. 19791002 200801 2 003



MARIA IGNASIA P
12511244016

Validasi kaprodi	Tgl Validasi
	

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Wonosari
Kelas/Semester : X TB 1 /1
Mata Pelajaran : Keselamatan, Kesehatan Kerja (K3) dan
Hygiene Sanitasi
Materi Pokok : *Kerusakan Hygiene & Kerusakan Makanan*
Waktu : 2 × 45 menit

A Kompetensi Inti

9. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
10. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
11. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
12. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B Kompetensi Dasar dan Indikator

KD KI – 1 (Sikap Spiritual)

- 1.3 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pembelajaran *hygiene* sanitasi sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.

Indikator:

- 1.1.3 Dapat *mensyukuri* karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas keteraturan yang salah satunya melalui pembelajaran *hygiene* sanitasi dan keselamatan kerja.

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

- 2.7. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sanitasi, *hygiene* dan keselamatan kerja
- 2.8. Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan
- 2.9. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja.

Indikator:

- 2.1.7 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pembelajaran sanitasi, *hygiene* dan keselamatan kerja

- 2.1.8 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.1.9 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja.

KD KI – 3 (Pengetahuan)

3.3. Menganalisis resiko hygiene terkait kerusakan makanan

Indikator:

- 3.3.1. Mampu menjelaskan pengertian mikroorganisme bidang makanan.
- 3.3.2. Mampu menyebutkan jenis – jenis mikroorganisme bidang makanan
- 3.3.3. Mampu menyebutkan struktur mikroorganisme bidang makanan
- 3.3.4. Mampu menjelaskan hubungan antara mikroorganisme dengan penyakit yang di sebabkan oleh makanan.

C. Tujuan Pembelajaran

- Melalui pengamatan gambar, diskusi, dan presentasi, peserta didik dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam ruang lingkup *hygiene* santasi yaitu mikroorganisme bidang makanan
- Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam mengetahui ruang lingkup *hygiene* santasi.
- Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan kembali pengertian, jenis, ciri – ciri, penyebab kerusakan, cara pencegahan resiko hygiene serta hubungan antara resiko hygiene dengan perkembangan usaha.

D Materi Pembelajaran

- 7. Pengertian resiko hygiene
- 8. Jenis – jenis resiko hygiene
- 9. Ciri – ciri resiko hygiene
- 10. Penyebab kerusakan makanan
- 11. Hubungan antara resiko hygiene dengan perkembangan usaha

E. Metode Pembelajaran

- 14. Pendekatan *Scientific* (Ilmiah)
- 15. Model : *Discovery Learning*
- 16. Metode: Diskusi, inkuiri, penugasan, presentasi, ceramah.

F Media, Alat dan Sumber Pembelajaran

- 7. Media : Handout dan power point
- 8. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor
- 9. SumberBelajar :
 - a. Buku : Asti Wulandari. 2014. sanitasi *hygiene* dan keselamatan kerja. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta
 - Ir. Tuti Suiyati, M.M. 2013. Sanitasi hygiene dan keselamatan kerja bidang makanan bagian 1. Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan

K. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran
1. Pertemuan Pertama

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none"> Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. Guru memeriksa kehadiran siswa. Guru memastikan kesiapan siswa untuk mengikuti pembelajaran dengan bertanya: <ul style="list-style-type: none"> 7. Bagaimana kabarnya hari ini? 8. Sudah siapkah mengikuti pelajaran hari ini? Guru memberikan motivasi kepada siswa Guru menyampaikan tujuan pembelajaran 	10 menit
Inti	Pemberian Stimulus	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> Peserta mengamati power point yang ditayangkan tentang resiko hygiene (kerusakan makanan) 	20 menit
	Identifikasi Masalah	Menanya Guru menggali pengetahuan siswa mengenai resiko hygiene (kerusakan makanan) dengan mengajukan beberapa pertanyaan pembuka: <ul style="list-style-type: none"> Apa itu resiko hygiene? Coba sebutkan penyakit yang di sebabkan oleh resiko hygiene! 	10 menit
		Mengumpulkan	

	Pengumpulan Data	<ul style="list-style-type: none">Siswa diminta untuk mengamati gambar yang di tampilkan dan memberi komentar gambar tersebut. Dan siswa di minta untuk mencari contoh resiko hygiene yang pernah terjadi di lingkungan sekitar dan media masa.Guru meminta siswa berkelompok masing-masing 4 orang untuk membahas tugas kelompok yang di berikan.	20 menit
	Pembukatian	<p>Mengasosiasi (menalar)</p> <ul style="list-style-type: none">Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan penjelasan tentang resiko hygiene (kerusakan makanan)	20 menit
	Generalisasi	<p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none">Setelah pengumpulan informasi selesai perwakilan setiap kelompok maju untuk membacakan hasilnyaSiswa yang lain diperkenankan menambahkan kepada kelompok yang telah maju.	10menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none">Guru bersama siswa menyimpulkan pelajaran.Guru menyampaikan materi untuk minggu depanGuru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	5 menit

L. Penilaian Hasil Belajar

5. Teknik penilaian : Pengamatan, tes tertulis

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap <ul style="list-style-type: none">Terlibat aktif dalam pembelajaran <i>hygiene</i> santasi dan keselamatan kerjaBekerjasama dalam kegiatan kelompok	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi

	kegiatan kelompok c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif		
2.	Pengetahuan Dapat memahami materi resiko hygiene	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
3.	Ketrampilan Dapat menerapkan proses pencegahan kerusakan makanan.	Pengamatan	Saat praktek pengolahan makanan

Wonosari, Agustus
2015


Mengetahui,
Guru Mapel

Mahasiswa PPL

SRI MULYANTI, S.Pd.T
NIP. 19791002 200801 2 003

MARIA IGNASIA P
12511244016

Validasi kaprodi	Tgl Validasi

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 1 dari 7
	Semester I	Masakan Indonesia dari Daging		1x 10 menit

A. Kompetensi Dasar

1. Menganalisis lauk pauk masakan Indonesia dari daging
2. Membuat lauk pauk masakan Indonesia dari daging

B. Tujuan


1. Siswa dapat menyiapkan bahan untuk membuat lauk pauk masakan Indonesia dari daging yang dipanggang (Sate maranggi, sate tegal, sate kambing daun pepaya, iga bakar madu, sate karang sayur tempe, Sate padang)
2. Siswa dapat mengolah hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari daging yang dipanggang (Sate maranggi, sate tegal, sate kambing daun pepaya, iga bakar madu, sate karang sayur tempe, Sate padang)
3. Siswa dapat memahami dan mempraktekkan teknik membuat dan menata hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari daging yang dipanggang (Sate maranggi, sate tegal, sate kambing daun pepaya, iga bakar madu, sate karang sayur tempe, Sate padang)
4. Siswa dapat mengontrol kebutuhan porsi dalam hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari daging.
5. Siswa dapat menjelaskan hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari daging yang telah dipraktikkan.






C. Petunjuk K3


- a. Menggunakan perlengkapan praktikum: baju kerja, kerpas (sanggul cepol), celemek, dan serbet (2 buah)
- b. Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin
- c. Tidak menggunakan perhiasan



D. Alat Masak dan Alat Hidang

No	Peralatan	Jumlah	Spesifikasi	Kegunaan
2.	Cobek + muntu	1	Batu	Menghaluskan bumbu

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 2 dari 7
	Semester I	Masakan Indonesia dari Daging		1x 10 menit

				
3.	Kom stainlees 	1	Stainless steel	Memarinade bahan
4.	Sendok 	1	Stainless steel	Mencampur bahan
5.	Talenan 	1	Plastik	Alas untuk memotong dan mengiris bahan makanan
6.	Pisau 	1	Stainless steel	Memotong dan mengiris sayuran
8.	Wajan	1	Stainless steel	Menuumis bumbu

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 3 dari 7
	Semester I	Masakan Indonesia dari Daging		1x 10 menit

				
9.		1	Alumunium	Memanggang sate

E. Resep

Sate kambing daun pepaya

Bahan :

Daging kambing 200 gr
Daun pepaya 2 lembar

Bahan olesan :


Minyak goreng 1 sdm
Kecap manis 5 sdm
Merica bubuk $\frac{1}{2}$ sdt
Garam 1 sdt

Saus :

Bawang merah 3 butir
Cabai merah 2 butir
Tomat 1 buah
Kecap manis 4 sdm
Merica bubuk 1 sdt
Air Jeruk limau 2 sdm

Cara membuat:

1. Potong daging kambing bentuk dadu 1 x 1 cm, bungkus dengan daun pepaya selama 20 menit

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 4 dari 7
	Semester I	Masakan Indonesia dari Daging		1x 10 menit

2. Tusukkan daging kambing kemudian oles dengan bahan oles.
3. Bakar di atas bara api hingga matang sambil tambahkan bumbu olesan
4. Saus : iris tipis bawang merah dan cabai, potong dadu untuk tomat. Campurkan dengan kecap manis, air jeruk limau dan merica bubuk. Aduk rata
5. Sajikan

Sate Karang Sayur Tempe

Bahan :

Daging sapi 200 gr

Minyak goreng 2 sdm

Tusuk sate 10 bh

Bumbu halus :

Bawang merah 5 butir

Bawang putih 3 siung

Ketumbar bubuk ½ sdm

Jinten ½ sdt

Garam 1 ½ sdt

Gula merah 1 sdm

Jahe cincang 1 sdt

Bumbu sayur tempe:


Tempe 100 gr

Bawang merah goreng 2 butir

Bawang putih goreng 2 butir

Cabe merah 3 buah

Cabe rawit 2 buah

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 5 dari 7
	Semester I	Masakan Indonesia dari Daging		1x 10 menit

Gula merah	1 sdm
Ketumbar	½ sdt
Santan	200 ml
garam	½ sdt

cara membuat :

1. Rendam daging dengan bumbu halus dan minyak goreng
2. Tusuk daging sapi, lalu bakar sampai matang
3. Haluskan semua bahan sayur tempe masak bersama santan hingga kental, sajikan bersama lontong dan sate.

Sate Maranggi




Bahan utama :

- Daging sapi, potong 2 cm x 1 cm 500 gr
- Tusuk sate 30 tusuk
- Daun pepaya 2 lembar
- Kecap manis 50 ml

Bahan bumbu yang di hauskan :

- Bawang merah 3 siung
- Bawang putih 5 siung
- Ketumbar ½ sdm
- Gula merah 1 sdm

Sambal tomat iris :

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 6 dari 7
	Semester I	Masakan Indonesia dari Daging		1x 10 menit

- Tomat mengkal 1 buah
- Cabai rawit 10 buah
- Garam ½ buah

Cara membuat :

1. Sambal tomat : uleg cabai rawit kasar, beri garam dan tambahkan tomat yang di iris kasar. Aduk rata
2. Potong – potong daging dan lemak. Rendam dengan bumbu halus
3. Tusuk daging dan lemak.
4. Alasi daging tutup bagian atasnya dengan daun pepaya
5. Siapkan bara api dan arang, bakar sate hingga matang.
6. Penyelesaian: taruh sate di piring tuangi kecap secukupnya tambah dengan sambal. Sajikan

F. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik / metode penilaian : Tes untuk kerja
2. Bentuk instrument penilaian : Praktik
3. Instrumen penilaian :

Lembar Penilaian Praktik

PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA

Kelompok :

Kelas :

Standar Kompetensi :


Kompetensi Dasar :

Sub. Kompetensi :

Masakan :

Hari/ Tanggal :

Anggota Kelompok :

	SMK NEGERI 3 WONOSARI		
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA		
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :
	Semester I	Masakan Indonesia dari Daging	
			Hal. 6 dari 6 6 x 45 menit

1.
2.
3.
4.

No.	Aspek yang dinilai	Bobot	Nilai							Ket.
			1	2	3	4	5	6	7	
1.	Persiapan alat dan bahan	10								
2.	Penampilan peserta didik	10								
3.	Proses: ketepatan teknik	15								
4.	Hasil:									
	- Rasa	20								
	- Tekstur	15								
	- Penyajian	15								
5.	Inventaris alat	5								
6.	Alokasi waktu	5								
7.	Berkemas	5								
	Jumlah									

Wonosari, Agustus 2015

Mengetahui
Guru Pembimbing




SRI MULYANTL S.Pd.T
NIP. 19791002 200801 2 003

Mahasiswa



MARIA IGNASIA P
12511244016

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM MENGOLAH MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 1 dari 21
	Semester I	Masakan Indonesia dari Unggas		1x 10 menit

A. Kompetensi Dasar


1. Mengolah hidangan Indonesia dari Unggas

B. Tujuan





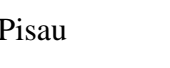
1. Siswa dapat menyiapkan bahan untuk membuat lauk pauk masakan Indonesia dari Unggas.
2. Siswa dapat mengolah hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari Unggas
3. Siswa dapat memahami dan mempraktekkan teknik membuat dan menata hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari unggas.
4. Siswa dapat mengontrol kebutuhan porsi dalam hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari unggas
5. Siswa dapat menjelaskan hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari unggas yang telah dipraktikkan.


C. Petunjuk K3



- a. Menggunakan perlengkapan praktikum: baju kerja, kerpas (sanggul cepol), celemek, dan serbet (2 buah)
- b. Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin
- c. Tidak menggunakan perhiasan
- d. Tidak mengaktifkan handphone selama praktikum berlangsung
- e. Menggunakan alat sesuai dengan SOP
- f. Memperhatikan lingkungan kerja

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM MENGOLAH MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 2 dari 21
	Semester I	Masakan Indonesia dari Unggas		1x 10 menit

D. Alat Masak dan Alat Hidang

No	Peralatan	Jumlah	Spesifikasi	Kegunaan
2.	Cobek + muntu 	1	Batu	Menghaluskan bumbu
3.	Kom stainlees 	1	Stainless steel	Memarinade bahan
4.	Sendok 	1	Stainless steel	Mencampur bahan
5.	Talenan 	1	Plastik	Alas untuk memotong dan mengiris bahan makanan
6.	Pisau 	1	Stainless steel	Memotong dan mengiris sayuran


	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM MENGOLAH MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 3 dari 21
	Semester I	Masakan Indonesia dari Unggas		1x 10 menit

				
8.	Wajan 	1	Stainless steel	Menuhis bumbu

E. Resep

AYAM PANDAN

1 ekor ayam, dipotong 20 bagian
1/2 sendok makan air jeruk lemon
1 sendok teh garam
1/2 sendok teh merica bubuk
2 batang serai, dimemarkan
1 lembar daun salam
1/2 sendok makan gula pasir
200 ml air
1 sendok makan air asam jawa (dari 1 sendok teh asam jawa dan 2 sendok makan air)
20 lembar daun pandan yang lebar untuk membungkus
2 sendok makan minyak untuk menumis
minyak untuk menggoreng
Bumbu halus:

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM MENGOLAH MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 4 dari 21
	Semester I	Masakan Indonesia dari Unggas		1x 10 menit

10 butir bawang merah
 6 siung bawang putih
 3 buah cabai merah keriting, dibuang biji
 2 cm jahe
 1 sendok teh ketumbar

Cara Pengolahan :

1. Rendam ayam dengan air jeruk lemon, garam, dan merica bubuk. Diamkan 20 menit.
2. Tumis bumbu halus, serai, dan daun salam sampai harum. Masukkan ayam. Aduk sampai berubah warna. Tambahkan air dan garam. Masak sampai meresap dan kering. Tambahkan air asam jawa. Aduk rata. Angkat.
3. Ambil sepotong ayam. Bungkus dengan daun pandan.
4. Goreng dalam minyak yang sudah dipanaskan dengan api sedang sampai matang.


AYAM GORENG KALASAN

Bahan:

1 ekor ayam kampung, bagi jadi 4 bagian
 1.000 ml air kelapa
 8 siung bawang putih, haluskan
 2 lembar daun salam
 2 cm lengkuas, memarkan
 2 sendok teh garam
 2 sendok teh gula merah
 minyak, untuk menggoreng

Bahan Kremesan:

300 ml santan, dari 1/4 butir kelapa
 125 gram tepung beras
 30 gram tepung sagu

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM MENGOLAH MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 5 dari 21
	Semester I	Masakan Indonesia dari Unggas		1x 10 menit

1/2 sendok teh garam
 5 siung bawang putih, haluskan
 1/2 sendok teh kaldu ayam bubuk
 1 kuning telur

Pelengkap:


sambal terasi
 2 buah ketimun
 4 lembar selada
 8 tangkai kemangi
 4 lembar kol

Cara membuat:

1. Ayam, rebus ayam dalam air kelapa, bawang putih, daun salam, lengkuas, garam, dan gula merah. Masak sampai bumbu meresap dan ayam matang.
2. Goreng ayam dalam minyak panas hingga kecokelatan.
3. Kremesan, aduk rata santan, tepung beras, tepung sagu, garam, bawang putih, kaldu ayam bubuk, kuning telur, dan 50 ml air bumbu ayam. Tuang bahan kremesan dalam minyak panas. Kecilkan api. Goreng sampai matang. Remahkan.
4. Sajikan ayam goreng kalasan bersama kremesan, sambal terasi, dan lalapan.

AYAM RICA - RICA

- 1 ekor ayam, potong-potong
- 1 batang serai
- ½ ruas jari jahe
- 2 helai daun jeruk
- 2 sdm air jeruk nipis
- Garam secukupnya
- Gula secukupnya
- Minyak goreng

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM MENGOLAH MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 6 dari 21
	Semester I	Masakan Indonesia dari Unggas		1x 10 menit

Bumbu yang dihaluskan :

- 100 gr cabai merah keriting atau sesuai selera
- 10 butir cabai rawit merah
- 6 siung bawang putih
- 3 butir bawang merah
- 1 sdt ketumbar

Cara membuat

- Panaskan minyak,tumis bumbu halus dan serai hingga harum
- Masukkan ayam, daun jeruk, dan sedikit air,ungkep sampai empuk
- Tambahkan air jeruk nipis, masak kembali ayam hingga matang dan meresap
- Angkat dan hidangkan dengan pelengkap

BEBEK CABAI HIJAU




Bahan :

- ½ ekor bebek
- 1 sdt garam
- 1 sdt asam
- 2 sdm air
- ½ batang serai
- 4 lembar daun jeruk

Bumbu yang dihaluskan :

- 1 ½ ons cabai hijau
- 5 butir bawang merah
- 3 siungbawang putih

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM MENGOLAH MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 7 dari 21
	Semester I	Masakan Indonesia dari Unggas		1x 10 menit

- 1 buah tomat hijau
- Garam sckpnya

Cara membuat :

- Aduk bebek bersama garam,air asam dan air sampai rata,kemudian diamkan selama 15 menit supaya meresap
- Panaskan minyak, goreng bebek sampai warnanya kuning kecoklatan, angkat sisihkan
- Tumis bumbu yang sudah dihaluskan, masukkan serai,daun jeruk purut sampai masak dan bau langunya hilang
- Masukkan bebek, masak terus hingga meresap

Bebek Goreng Parahiyangan




Bahan

- 1 ekor bebek muda potong 4 bagian
- 4 lembar daun salam
- 5 lembar daun jeruk purut
- 4 batang serai, memarkan
- 2 ruas jari lengkuas memarkan
- 1 ½ liter air

Bumbu yang dihaluskan :

- 6 buah bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 4 butir kemiri

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM MENGOLAH MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 8 dari 21
	Semester I	Masakan Indonesia dari Unggas		1x 10 menit

- 2 sdm ketumbar, sangrai
- Garam sckpnya
- Gula pasir

Pelengkap :

- Sambal
- Lalapan

Cara membuat

- Panaskan minyak,tumis bumbu halus hingga harum
- Masukkan bebek dan bahan lain,ungkep sampai empuk dan meresap
- Panaskan minyak, goreng bebek sampai kering
- Angkat dan hidangkan dengan pelengkap

BEBEK GORENG SAMBAL MANGGA MUDA

A. Bahan bebek :


- ½ ekor bebek
- 1 sdt garam
- 1 sdt asam
- 2 sdm air
- ½ batang serai
- 4 lembar daun jeruk

Bahan sambal :

- 3 buah cabai merah
- 1 buah mangga muda
- Petis udang
- 1 potong terasi bakar
- Garam secukupnya

Cara membuat sambal mangga muda :

- Mangga muda diiris tipis memanjang. Beri garam dan diremas sampai berair serta lemas, lalu tiriskan.

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM MENGOLAH MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 9 dari 21
	Semester I	Masakan Indonesia dari Unggas		1x 10 menit

- b) Haluskan cabai merah, terasi dan garam. Masukkan petis udang dan haluskan kembali.
- c) Masukkan mangga muda, aduk sampai rata dengan sambalnya.

Cara membuat

- e) Rebus bebek bersama garam, air asam dan air sampai rata, kemudian diamkan masak selama 15-30 menit supaya meresap
- f) Panaskan minyak, goreng bebek sampai warnanya kuning kecoklatan, angkat sisihkan
- g) Angkat dan hidangkan dengan sambal mangga muda dan pelengkap

B. Kriteria Hasil

No	Kriteria Hasil	Bebek Goreng Sambal Mangga Muda
1	Rasa	Pedas gurih
2	Warna	Kuning dan merah
3	Aroma	Khas mangga muda
4	Tekstur	Daging bebek empuk, sambal berair sedikit

F. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik / metode penilaian : Tes untuk kerja
2. Bentuk instrument penilaian : Praktik
3. Instrumen penilaian :

Lembar Penilaian Praktik

PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA

Kelompok :

Kelas :

Standar Kompetensi :

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM MENGOLAH MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 8 dari 8
	Semester I	Masakan Indonesia dari Unggas		1x 10 menit

Masakan :

Hari/ Tanggal :

Anggota Kelompok :

1.
2.
3.
4.

No.	Aspek yang dinilai	Bobot	Nilai							Ket.
			1	2	3	4	5	6	7	
1.	Persiapan alat dan bahan	10								
2.	Penampilan peserta didik	10								
3.	Proses: ketepatan teknik	15								
4.	Hasil:									
	- Rasa	20								
	- Tekstur	15								
	- Penyajian	15								
5.	Inventaris alat	5								
6.	Alokasi waktu	5								
7.	Berkemas	5								
	Jumlah									

Wonosari, Agustus 2015

Mengetahui
Guru Pembimbing




SRI MULYANTI, S.Pd.T
NIP. 19791002 200801 2 003

Mahasiswa



MARIA IGNASIA P
12511244016

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM MENGOLAH MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 11 dari 21
	Semester I	Masakan Indonesia dari Unggas		1x 10 menit

G. Kompetensi Dasar


2. Mengolah hidangan Indonesia dari Unggas

H. Tujuan





6. Siswa dapat menyiapkan bahan untuk membuat lauk pauk masakan Indonesia dari Unggas.
7. Siswa dapat mengolah hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari Unggas
8. Siswa dapat memahami dan mempraktekkan teknik membuat dan menata hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari unggas.
9. Siswa dapat mengontrol kebutuhan porsi dalam hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari unggas
10. Siswa dapat menjelaskan hidangan lauk pauk masakan Indonesia dari unggas yang telah dipraktikkan.


I. Petunjuk K3



- g. Menggunakan perlengkapan praktikum: baju kerja, kerpis (sanggul cepol), celemek, dan serbet (2 buah)
- h. Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin
- i. Tidak menggunakan perhiasan
- j. Tidak mengaktifkan handphone selama praktikum berlangsung
- k. Menggunakan alat sesuai dengan SOP
- l. Memperhatikan lingkungan kerja

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM MENGOLAH MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 12 dari 21
	Semester I	Masakan Indonesia dari Unggas		1x 10 menit

J. Alat Masak dan Alat Hidang

No	Peralatan	Jumlah	Spesifikasi	Kegunaan
2.	Cobek + muntu 	1	Batu	Menghaluskan bumbu
3.	Kom stainlees 	1	Stainless steel	Memarinade bahan
4.	Sendok 	1	Stainless steel	Mencampur bahan
5.	Talenan 	1	Plastik	Alas untuk memotong dan mengiris bahan makanan
6.	Pisau	1	Stainless steel	Memotong dan mengiris sayuran

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM MENGOLAH MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 13 dari 21
	Semester I	Masakan Indonesia dari Unggas		1x 10 menit

				
8.	Wajan 	1	Stainless steel	Menuhis bumbu

K. Resep


PEPES AYAM



Bahan:

300 gram
10 tangkai
6 buah
50 ml
3 batang
3 lembar

paha ayam tanpa tulang, dipotong 2x2 cm
kemangi, dipetiki
cabai rawit merah
santan kental dari 1/4 butir kelapa
serai, diambil bagian putihnya, dipotong 4 cm
daun salam, dipotong-potong

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM MENGOLAH MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 14 dari 21
	Semester I	Masakan Indonesia dari Unggas		1x 10 menit

daun pisang untuk membungkus

Bumbu Halus:

8 butir	bawang merah
3 siung	bawang putih
5 butir	kemiri, disangrai
2 cm	jahe
3 cm	kunyit, dibakar
1 sdm	garam
1/2 sdt	merica bubuk
2 sdt	gula pasir

Cara membuat:

1. Lumuri ayam dengan 1 sendok teh air jeruk nipis dan 1 sendok teh garam.
2. Campur ayam, kemangi, cabai rawit merah, santan, dan bumbu halus. Aduk rata.
3. Ambil daun pisang. Beri campuran ayam. Selipkan satu potong serai dan satu potong daun salam. Bungkus tum. Semat dengan lidi.
4. Kukus 30 menit di atas api sedang sampai matang.
5. Bakar sampai harum.

Untuk 6 bungkus

GARANG ASEM AYAM

Garang asem ayam adalah sajian berbahan ayam yang dimasak dalam daun pisang. Santan yang gurih, belimbing sayur yang segar dan cabai rawit menjadi kombinasi yang tepat untuk mematangkannya. Anda tentu dapat membayangkan harumnya daun pisang yang menjadi pembungkusnya.

Bahan-bahan/bumbu-bumbu:

1 ekor	ayam,
5 buah	cabai hijau besar, potong bulat ½ cm
24 buah	cabai rawit merah utuh
6 buah	belimbing sayur, potong bulat 1 cm
4 buah	tomat hijau, potong-potong
2 batang	daun bawang, potong 1cm



SMK NEGERI 3 WONOSARI

JOB. SHEET PRAKTIKUM MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 15 dari 21
Semester I	Masakan Indonesia dari Unggas		1x 10 menit

50 gram	daun kemangi
1 sdm	garam
2 sdt	gula merah sisir
750 ml	santan dari 1 butir kelapa
2 buah	serai, iris
4 lembar	daun salam, sobek – sobek
4 cm	lengkuas, iris
	daun pisang untuk membungkus


Bumbu Halus:

10 butir	bawang merah
5 siung	bawang putih
4 butir	kemiri sangrai
2 cm	jahe
1 sdm	ketumbar bubuk

Cara membuat garang asem ayam:

1. Campur ayam, bumbu halus, garam, dan gula merah. Remas – remas ayam. Diamkan 30 menit.
2. Masukkan cabai hijau, cabai rawit, blimbing sayur, tomat, daun bawang, daun kemangi, dan santan. Aduk rata.
3. Ambil 2 lembar daun pisang. Letakkan potongan serai, daun salam, dan lengkuas.
4. Sendokan campuran ayam dan kuah santannya.
5. Bungkus tum dan semat dengan lidi.
6. Kukus dengan api kecil 1 jam sampai matang.

Untuk 8 porsi

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM MENGOLAH MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 16 dari 21
	Semester I	Masakan Indonesia dari Unggas		1x 10 menit

AYAM PUKANG


Untuk melengkapi penyajian sayur godog, ayam pukang berkuah santan nan gurih ini sangat pas untuk dijadikan teman menikmati ketupat. Jangan lupa untuk menyertakan kerupuk udang untuk melengkapinya.

Bahan-bahan/bumbu-bumbu:

1 ekor ayam,	potong 4 bagian
200 gram	kelapa setengah tua parut kasar, sangrai, haluskan
2 butir	cengkeh
2 butir	kapulaga
1/4 sdt	pala bubuk
2 batang	serai, memarkan
5 lembar	daun jeruk, sobek sobek
3 lembar	daun salam
5 gram	asam jawa dilarutkan dalam 50 ml air, disaring
1.500 ml	santan dari 1 1/2 butir kelapa
3 ½ sdt	garam
¼ sdt	gula pasir
5 sdm	minyak goreng

Bumbu Halus:

10 buah	cabai merah
15 butir	bawang merah
4 siung	bawang putih

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM MENGOLAH MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 17 dari 21
	Semester I	Masakan Indonesia dari Unggas		1x 10 menit

5 butir

kemiri, disangrai

Cara membuat ayam pukung:

1. Bakar ayam di bara api sampai kecokelatan. Sisihkan.
2. Tumis bumbu halus, cengkeh, kapulaga, pala, serai, daun jeruk, dan daun salam sampai harum.
3. Tambahkan santan sambil diaduk hingga mendidih. Tambahkan ayam, gram, gula, dan kelapa sambil diaduk.
4. Masak sampai mendidih. Masukkan air asam jawa. Masak sambil diaduk hingga matang.


Untuk 4 porsi

AYAM BUMBU RUJAK



Bahan-bahan/bumbu-bumbu :

- | | |
|-----------|---------------------------------|
| 1 ekor | ayam, potong 10 bagian |
| 1/2 sdm | air asam jawa |
| 2 lembar | daun salam |
| 2 lembar | daun jeruk, buang tulangnya |
| 2 batang | serai, ambil putihnya, memarkan |
| 1 1/4 sdt | garam |
| 2 sdt | gula merah sisir |

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM MENGOLAH MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 18 dari 21
	Semester I	Masakan Indonesia dari Unggas		1x 10 menit

400 ml
3 sdm

santan dari 1 butir kelapa
minyak untuk menumis

Bumbu Halus:

5 buah
2 buah
4 siung
7 butir
3 butir
1 cm

cabai merah keriting
cabai merah besar
bawang putih
bawang merah
kemiri, sangrai
jahe

Cara Pengolahan :


1. Lumuri ayam dengan air asam jawa dan 1 sendok teh garam. Diamkan 20 menit.
2. Tumis bumbu halus, daun salam, daun jeruk, dan serai sampai harum. Masukkan ayam. Aduk sampai berubah warna.
3. Tambahkan garam, gula merah, dan santan. Masak sampai matang dan meresap.

Untuk 10 buah

GADON AYAM TAHU



Gadon biasanya dibuat dari campuran daging yang dibungkus dengan daun pisang kemudian dikukus. Tapi jika Anda ingin membuatnya dari ayam dengan campuran tahu pun tak masalah. Rasa gurih daging ayam yang dibalut dalam bungkus daun pisang juga memberikan aroma yang nikmat.

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM MENGOLAH MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 19 dari 21
	Semester I	Masakan Indonesia dari Unggas		1x 10 menit

Bahan-bahan/bumbu-bumbu:

250 gram	ayam giling
150 gram	tahu putih, dihaluskan
1 butir	telur
150 ml	santan dari 1/4 butir kelapa
2 sdt	garam
3 lembar	daun salam, disobek-sobek
1 ikat	kemangi, dipetiki daunnya
8 buah	cabai rawit merah utuh
1 sdm	minyak untuk menumis
	daun pisang untuk membungkus


Bumbu Halus:

3 buah	cabai merah keriting
6 butir	bawang merah
3 siung	bawang putih
2 butir	kemiri sangrai

Cara membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus hingga harum. Angkat.
2. Kocok lepas telur, santan, dan garam. Tambahkan bumbu halus. Aduk rata.
3. Masukkan ayam giling, tahu putih, dan daun salam. Aduk rata. Tambahkan kemangi.
4. Ambil daun pisang. Sendokkan campuran ayam giling. Tambahkan cabai rawit. Bungkus bentuk tum. Semat dengan lidi.
5. Kukus di atas api sedang sampai matang.

Untuk 8 porsi

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM MENGOLAH MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 20 dari 21
	Semester I	Masakan Indonesia dari Unggas		1x 10 menit

L. Penilaian Hasil Belajar

4. Teknik / metode penilaian : Tes untuk kerja
5. Bentuk instrument penilaian : Praktik
6. Instrumen penilaian :

Lembar Penilaian Praktik

PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA

Kelompok :

Kelas :

Standar Kompetensi :

Kompetensi Dasar :

Sub. Kompetensi :

Masakan :

Hari/ Tanggal :

Anggota Kelompok :

1.
2.
3.
4.

No.	Aspek yang dinilai	Bobot	Nilai							Ket.
			1	2	3	4	5	6	7	
1.	Persiapan alat dan bahan	10								
2.	Penampilan peserta didik	10								
3.	Proses: ketepatan teknik	15								

SMK NEGERI 3 WONOSARI

JOB. SHEET PRAKTIKUM MENGOLAH MAKANAN INDONESIA

No.:

Revisi : 00

Tgl.:

Hal. 7 dari 7

Semester I

Masakan Indonesia dari Unggas

1x 10 menit

[illegible]

Wonosari, Agustus 2015

Mengetahui
Guru Pembimbing

Mahasiswa

9/11

SRI MULYANTI, S.Pd.T
NIP. 19791002 200801 2 003



MARIA IGNASIA P
12511244016

KALENDER PENDIDIKAN SMK 3 WONOSARI TAHUN PELAJARAN 2015/2016

JULI 2015

MINGGU		5	12	19	26	
SENIN		6	13	20	27	
SELASA		7	14	21	28	
RABU	1	8	15	22	29	
KAMIS	2	9	16	23	30	
JUM'AT	3	10	17	24	31	
SABTU	4	11	18	25		

AGUSTUS 2015

	2	9	16	23	30	
	3	10	17	24	31	
	4	11	18	25		
	5	12	19	26		
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		

SEPTEMBER 2015

	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24			
4	11	18	25			
5	12	19	26			

OKTOBER 2015

	4	11	18	25		
	5	12	19	26		
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24	31		

NOVEMBER 2015

1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24			
4	11	18	25			
5	12	19	26			
6	13	20	27			
7	14	21	28			

DESEMBER 2015

	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24	31		
4	11	18	25			
5	12	19	26			

JANUARI 2016

MINGGU		3	10	17	24	31
SENIN		4	11	18	25	
SELASA		5	12	19	26	
RABU		6	13	20	27	
KAMIS		7	14	21	28	
JUM'AT	1	8	15	22	29	
SABTU	2	9	16	23	30	

FEBRUARI 2016

	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23			
3	10	17	24			
4	11	18	25			
5	12	19	26			
6	13	20	27			

MARET 2016

	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24	31		
4	11	18	25			
5	12	19	26			

APRIL 2016

	3	10	17	24		
	4	11	18	25		
	5	12	19	26		
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		

MAY 2016

1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24	31		
4	11	18	25			
5	12	19	26			
6	13	20	27			
7	14	21	28			

JUNI 2016

	5	12	19	26		
	6	13	20	27		
	7	14	21	28		
1	8	15	22	29		
2	9	16	23	30		
3	10	17	24			
4	11	18	25			

JULI 2016

MINGGU		3	10	17	24	
SENIN		4	11	18	25	
SELASA		5	12	19	26	
RABU		6	13	20	27	
KAMIS		7	14	21	28	
JUM'AT	1	8	15	22	29	
SABTU	2	9	16	23	30	

Legenda:

- UAS/UKK
- Porsenias
- Penerimaan LHB
- Hardiknas
- Libur Umum
- Hari-hari Pertama Masuk Sekolah
- Libur Ramadhan
- Libur Idul Fitri

Legenda:

- Libur Khusus
- Libur Semester
- UN SMA/SMK/SLB (Ulama)
- UN SMA/SMK/SLB (Susulan)
- Ujian Sekolah SMA/SMK/SLB
- HUT SMKN 3 Wonosari
- Kegiatan Keagamaan

JADWAL PELAJARAN SEMESTER GASAL TAHUN PELAJARAN 2015/2016
SMKN 3 WONOSARI

SENIN

KELAS X																																	KELAS XI											KELAS XII										
jam	AV 1	AV 2	AV 3	AV 4	EI 1	EI 2	EI 3	EI 4	MT	TB 1	TB 2	AV 1	AV 2	AV 3	EI 1	EI 2	EI 3	EI 4	MT	TB 1	TB 2	AV 1	AV 2	AV 3	EI 1	EI 2	EI 3	EI 4	MT	TB 1	TB 2																							
1	Upacara											Upacara											Upacara																															
2	5	63	31b	25	33	13b	14b	27	58a	30	54a	21	59e	71	38b	43a	34	72	55b	62	23	15	28	68	40	10	32	39	61c	42b	16																							
3	5	63	31b	25	33	13b	14b	27	58a	30	54a	21	59e	71	38b	43a	34	72	55b	62	23	15	28	68	40	10	32	39	61c	42b	16																							
4	5	63	31b	30	33	13b	14b	10	58a	71	54a	21	50	79	52b	43a	34	72	68	62	15	20a	28	29	40	16	32	47	61c	42b	23																							
5	63	5	31b	30	72	33	14b	10	27	71	51b	21	50	79	52b	43a	55a	34	68	62	15	20a	28	29	40	16	32	47	61c	42b	23																							
6	63	5	25	2	72	33	43b	76	27	22	51b	50	79	20b	52b	38b	55a	34	3	62	68	58b	35a	28	18	40	47	32	61c	39	42b																							
7	63	5	25	2	72	33	43b	76	59c	22	51b	50	79	20b	52b	38b	55a	34	3	54b	68	58b	35a	28	18	40	47	32	61c	39	42b																							
8	30	25	10	31a	76	2	43b	14a	59c	27	51b	3	21	20b	50	47	55a	38b	15	54b	16	58b	35a	28	18	40	68	32	39	29	42b																							
9	30	25	10	31a	76	2	43b	14a	59c	27	51b	3	21	20b	50	47	55a	38b	15	54b	16	58b	35a	28	18	40	68	32	39	29	42b																							

SELASA

SELASA																																
jam	KELAS X											KELAS XI											KELAS XII									
	AV 1	AV 2	AV 3	AV 4	EI 1	EI 2	EI 3	EI 4	MT	TB 1	TB 2	AV 1	AV 2	AV 3	EI 1	EI 2	EI 3	EI 4	MT	TB 1	TB 2	AV 1	AV 2	AV 3	EI 1	EI 2	EI 3	EI 4	MT	TB 1	TB 2	
1	22	74	76	31b	2	63	75	19	27	51b	48a	77	17	50	34	72	3	73	61a	6	62	69	29	58b	52a	32	41	60c	68	42b	16	
2	22	74	76	31b	2	63	75	19	27	51b	48a	77	17	50	34	72	3	73	61a	6	62	69	29	58b	52a	32	41	60c	68	42b	16	
3	25	22	56b	31b	7	63	2	27	67a	19	51a	77	17	6	34	72	73	50	61a	16	62	20a	69	58b	52a	32	9	60c	29	42b	68	
4	25	22	56b	31b	7	13a	2	27	67a	19	51a	17	77	6	72	34	73	50	39	16	62	20a	69	58b	52a	63	9	60c	29	42b	68	
5	74	76	56b	70	75	13a	67a	43b	7	24a	51a	17	77	59e	72	34	3	44a	39	6	62	20a	2	69	68	63	15	9	23	41	29	
6	74	76	56b	70	75	13a	67a	43b	7	24a	51a	17	77	59e	72	34	3	44a	61d	6	39	20a	2	69	68	63	15	9	23	41	29	
7	60a	75	70	58c	25	59a	19	43b	76	24a	51a	3	20b	36	73	50	8	44a	61d	23	39	9	68	22	27	69	52a	57c	16	15	42b	
8	60a	75	70	58c	25	59a	19	43b	76	54a	24a	3	20b	36	73	50	8	44a	61d	23	72	9	68	22	27	69	52a	57c	16	15	42b	
9	31a	41	60a	58c	74	25	76	7	22	54a	24a	59e	20b	36	70	73	50	3	61d	39	72	68	75	9	69	32	52a	57c	15	62	42b	
10	31a	41	60a	58c	74	25	76	7	22	54a	24a	59e	20b	36	70	73	50	3	61d	39	72	68	75	9	69	32	52a	57c	15	62	42b	

JADWAL PELAJARAN SEMESTER GASAL TAHUN PELAJARAN 2015/2016
SMKN 3 WONOSARI

RABU

jam	KELAS X											KELAS XI										KELAS XII									
	AV 1	AV 2	AV 3	AV 4	EI 1	EI 2	EI 3	EI 4	MT	TB 1	TB 2	AV 1	AV 2	AV 3	EI 1	EI 2	EI 3	EI 4	MT	TB 1	TB 2	AV 1	AV 2	AV 3	EI 1	EI 2	EI 3	EI 4	MT	TB 1	TB 2
1	41	56b	67a	7	13a	43b	71	75	59a	51a	33	26	3	36	38a	44a	55a	47	17	72	6	77	28	2	5	18	63	60c	27	68	69
2	41	56b	67a	7	13a	43b	71	75	59a	51a	33	26	3	36	38a	44a	55a	47	17	72	6	77	28	2	5	18	63	60c	27	68	69
3	78	56b	74	10	13a	43b	19	67a	29	51a	33	45c	26	36	38a	44a	55a	68	17	72	48b	77	28	58b	5	18	63	60c	69	16	24c
4	78	56b	74	10	59a	43b	19	67a	29	51a	27	45c	26	36	38a	44a	72	68	33	77	48b	17	28	58b	63	18	5	60c	69	16	24c
5	79	78	41	74	59a	75	7	29	31a	46	27	36	45c	16	47	38a	72	73	33	77	48b	17	2	58b	63	68	5	32	57a	69	24c
6	79	78	41	74	67a	75	7	29	31a	46	51a	36	45c	16	47	38a	72	73	33	77	48b	17	2	58b	63	68	5	32	57a	69	24c
7	56b	7	78	75	67a	74	59a	19	79	27	51a	36	47	45c	55a	38a	73	43a	65b	54b	71	29	35a	28	44b	40	69	32	57a	41	24c
8	56b	7	78	75	13b	74	59a	19	79	27	72	36	47	45c	55a	38a	73	43a	65b	54b	71	29	35a	28	44b	40	69	32	57b	41	63
9	56b	71	45a	78	13b	74	10	59a	19	48a	72	79	67a	6	55a	65b	68	43a	8	54b	46	58b	35a	28	44b	40	29	69	57b	16	63
10	56b	71	45a	78	13b	74	10	59a	19	48a	72	79	67a	6	55a	65b	68	43a	8	54b	46	58b	35a	28	44b	40	29	69	57b	16	63

KAMIS

jam	KELAS X											KELAS XI											KELAS XII										
	AV 1	AV 2	AV 3	AV 4	EI 1	EI 2	EI 3	EI 4	MT	TB 1	TB 2	AV 1	AV 2	AV 3	EI 1	EI 2	EI 3	EI 4	MT	TB 1	TB 2	AV 1	AV 2	AV 3	EI 1	EI 2	EI 3	EI 4	MT	TB 1	TB 2		
1	45a	31b	63	60a	2	14b	33	13b	25	76	46	26	7	21	19	44a	38b	3	61b	42a	16	28	35a	59d	40	52a	32	17	34	5	54c		
2	45a	31b	63	60a	2	14b	33	13b	25	76	46	26	7	21	19	44a	38b	3	61b	42a	16	28	35a	59d	40	52a	32	17	34	5	54c		
3	56a	31b	63	45a	74	14b	33	13b	60a	19	71	7	26	21	76	44a	47	15	61b	24b	42a	28	39	2	40	52a	32	17	34	5	54c		
4	56a	31b	33	45a	74	14b	72	25	60a	19	71	7	26	21	76	44a	47	15	61b	24b	42a	28	39	2	40	52a	32	34	17	63	5		
5	56a	35b	33	76	14a	71	72	25	59b	79	19	67a	36	16	73	3	52b	38a	6	24b	48b	39	20a	9	44b	27	40	34	17	63	5		
6	45b	35b	33	76	14a	71	72	13a	59b	79	19	67a	36	16	73	3	52b	38a	6	24b	48b	39	20a	9	44b	27	40	34	17	63	5		
7	45b	74	31a	2	60a	76	25	13a	59b	42a	79	71	36	47	67a	73	52b	38a	3	16	48b	6	20a	39	44b	15	40	9	27	23	54c		
8	45b	74	31a	2	60a	76	25	13a	59b	42a	79	71	36	47	67a	73	52b	38a	3	16	48b	6	20a	39	44b	15	40	9	27	23	54c		

JADWAL PELAJARAN SEMESTER GASAL TAHUN PELAJARAN 2015/2016

SMKN 3 WONOSARI

JUM'AT

jam	KELAS X											KELAS XI											KELAS XII										
	AV 1	AV 2	AV 3	AV 4	EI 1	EI 2	EI 3	EI 4	MT	TB 1	TB 2	AV 1	AV 2	AV 3	EI 1	EI 2	EI 3	EI 4	MT	TB 1	TB 2	AV 1	AV 2	AV 3	EI 1	EI 2	EI 3	EI 4	MT	TB 1	TB 2		
1	31b	30	56a	63	78	60a	14a	72	33	5	22	76	65b	17	55a	67a	15	70	50	24b	54b	28	20a	59d	75	34	9	68	61d	48b	41		
2	31b	30	56a	63	78	60a	14a	72	33	5	22	76	65b	17	55a	67a	15	70	50	24b	54b	28	20a	59d	75	34	9	68	61d	48b	41		
3	31b	41	56a	63	14b	78	60a	72	33	5	30	20b	71	17	55a	68	70	67a	6	24b	54b	28	22	59d	9	34	40	52a	61d	48b	75		
4	31b	41	45b	56a	14b	78	60a	5	72	63	30	20b	71	33	55a	68	70	67a	6	24b	34	28	22	59d	9	32	40	52a	61d	48b	75		
5	41	31a	45b	56a	14b	30	78	5	72	63	76	20b	21	33	68	70	67a	55b	23	71	34	22	9	58b	29	32	40	52a	61d	48b	39		
6	41	31a	45b	56a	14b	30	78	5	72	63	76	20b	21	33	68	70	67a	55b	23	71	34	22	9	58b	29	32	40	52a	61d	48b	39		

SABTU

jam	KELAS X											KELAS XI											KELAS XII										
	AV 1	AV 2	AV 3	AV 4	EI 1	EI 2	EI 3	EI 4	MT	TB 1	TB 2	AV 1	AV 2	AV 3	EI 1	EI 2	EI 3	EI 4	MT	TB 1	TB 2	AV 1	AV 2	AV 3	EI 1	EI 2	EI 3	EI 4	MT	TB 1	TB 2		
1	76	45b	75	33	43b	14a	13a	60a	58c	78	42a	36	67b	8	55b	3	38a	65b	61e	15	54b	6	17	77	10	39	18	29	16	24c	41		
2	76	45b	75	33	43b	14a	13a	60a	58c	78	42a	36	67b	8	55b	3	38a	65b	61e	15	54b	6	17	77	10	39	18	29	16	24c	41		
3	71	45b	74	33	43b	7	13a	78	58c	51a	27	36	3	67b	19	55b	38a	8	61e	76	54b	9	17	77	39	16	18	6	60b	24c	48b		
4	71	56a	74	45b	43b	7	2	78	58c	51a	27	36	3	67b	19	55b	38a	8	61e	76	54b	9	77	17	39	16	18	6	60b	24c	48b		
5	74	56a	7	45b	71	10	2	14b	78	51a	19	67b	36	76	8	15	65b	44a	61e	46	6	58b	77	17	9	27	41	75	60b	24c	48b		
6	74	56a	7	45b	71	10	13b	14b	78	51b	19	67b	36	76	8	15	65b	44a	61e	46	6	58b	77	17	9	27	41	75	60b	62	48b		
7	7	45a	41	74	10	2	13b	14b	19	51b	78	23	36	67a	15	8	55b	44a	71	68	76	58b	9	75	27	29	39	6	60b	62	48b		
8	7	45a	41	74	10	2	13b	14b	19	51b	78	23	36	67a	15	8	55b	44a	71	68	76	58b	9	75	27	29	39	6	60b	62	48b		

Wonosari, 27 Desember 2015

Kepala Sekolah

Drs. SLEWANTY R. P.

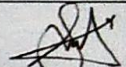



NIP. 196402491990032005

**AGENDA KEGIATAN MENGAJAR
SMK NEGERI 3 WONOSARI**

Program Keahlian : Tata Boga
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

Kelas : X TB 1
Mapel : Sanitasi Hygiene

Semester : Gasal
Tapel : 2015/2016

Hari/ Tanggal	Jam ke	Jam Masuk	Jam Keluar	Uraian Singkat : SK / KD	Siswa Hadir	Siswa T.Hadir	Paraf Siswa
Rabu 19 – 8 - 2015	9-10	13.30	14.10	Personal Hygiene	32	—	
Rabu 26 – 8 – 2015	9-10	13.30	14.10	Mikroorganisme	32	—	
Rabu 2 – 9 – 2015	9-10	13.30	14.10	Ulangan harian Mikroorganisme	32	—	
Rabu 9-9-2015	9-10	13.30	14.10	Resiko Hygiene	32	—	

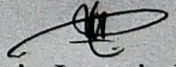
Wonosari, September

2015

Mengetahui
Guru Pembimbing

Sri Mulyanti, S.Pd.T
NIP. : 19791002 200801 2 003

Mahasiswa PPL

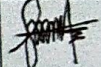
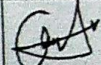
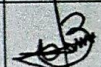
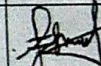

Maria Ignasia P
12511244016

**AGENDA KEGIATAN MENGAJAR
SMK NEGERI 3 WONOSARI**

Program Keahlian : Tata Boga
Kompetensi : Jasa Boga
Keahlian

Kelas : XII TB 1
Mapel : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

Semester : Gasal
Tapel : 2015/2016

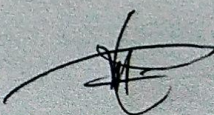
Hari/ Tanggal	Jam ke	Jam Masuk	Jam Keluar	Uraian Singkat : SK / KD	Siswa Hadir	Siswa T.Hadir	Paraf Siswa
Jumat, 21-8-2015	1-6	07.00	11.15	Praktik hidangan Lauk dari olahan daging (berkuah & di panggang)	32		
Jumat, 28-8-2015	1-6	07.00	11.15	Teori hidangan lauk dari unggas	32		
Jumat, 4-9-2015	1-6	07.00	11.15	Praktik hidangan lauk dari unggas (goreng)	32		
Jumat, 11-9-2015	1-6	07.00	11.15	Praktik hidangan lauk dari unggas (berkuah & di kukus)	32		

Wonosari, September 2015

Mengetahui
Guru Pembimbing

Sri Mulyanti, S.Pd.T
NIP. : 19791002 200801 2 003

Mahasiswa PPL

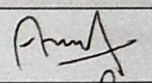
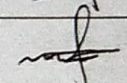
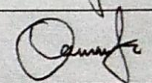
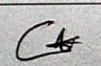

Maria Ignasia P
12511244016

**AGENDA KEGIATAN MENGAJAR
SMK NEGERI 3 WONOSARI**

Program Keahlian : Tata Boga
Kompetensi : Jasa Boga
Keahlian

Kelas : XII TB 2
Mapel : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

Semester : Gasal
Tapel : 2015/2016

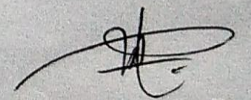
Hari/ Tanggal	Jam ke	Jam Masuk	Jam Keluar	Uraian Singkat : SK / KD	Siswa Hadir	Siswa T.Hadir	Paraf Siswa
Sabtu, 15 - 8 - 2015	3-10	8.30	13.30	Materi olahan lauk pauk daging (sate)	34		
Sabtu, 22 - 8 - 2015	3-10	8.30	13.30	Praktik hidangan Lauk dari olahan daging (berkuah & di panggang)	31		
Sabtu, 29- 8 - 2015	3-10	8.30	13.30	Teori hidangan lauk dari unggas	31		
Sabtu, 5 - 9 - 2015	3-10	8.30	13.30	Praktik hidangan lauk dari unggas (goreng)	31		

Wonosari, September 2015

Mengetahui
Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Sri Mulyanti, S.Pd.T
NIP. : 19791002 200801 2 003


Maria Ignasia P
12511244016

Daftar Nilai

Mata Pelajaran : Sanitasi Hygiene

Kelas : X TB 1

NO	Nama	Pre test	
		resiko hygiene	microorganisme
1	ADYUTA AKHDAN RISMIYANTO	91	84
2	ALIF HAMDANI	90	84
3	AMI FATMAWATI	90	92
4	ANDREA LINTANG PRAHARANI	90	92
5	ANNISA NUR UMAIYAH	83	92
6	APRILIA DWI CAHYANINGSIH	80	80
7	CATHERINA CINDY OKTAVIANI	75	84
8	DEFI NORITA ALFIANA	85	88
9	DESI DWI TRISTIANTI	85	84
10	DESI RITA SARI	75	88
11	DESTIANA HIMATUL ULYA	80	92
12	DEWI PRAMESTI	80	92
13	DINDA KAHFIATUL HIDAYAH	80	88
14	DITA ARYANI PITRIANA	75	88
15	DWI ERNAWATI	75	72
16	DWI RATNA DAMAYANTI	88	96
17	EMI SETYANDARI	75	96
18	FINOLIA DWI RITA IFANI	82	92
19	FRANCISCA TRI ASTUTI	80	88
20	IGA PITALOKA PUSPITA DEWI	80	88
21	JANAH FITRIANINGRUM	80	68
22	MUKTI PUSPITA SARI	90	92
23	NINIS ANISYA KURNIA MEYRADI	85	68
24	NOVIA DWI ASTUTI	83	84
25	RIVAYA AGUSTIN	88	88
26	RIZTA TRIANNA HARDIANI	88	88
27	ROHANI RAHMAWATI	90	92
28	TAZKIA FADILA PUTRI	80	92
29	TINA RAHMAWATI	90	92
30	UMIROH MAIDA	85	80
31	WAHYUNINGSIH	85	88
32	YENITA PRATIWI	75	88

NO	Nama	Praktik				
		Hidangan daging berkuah	Hidangan daging di panggang	Tugas Kliping	Hidangan unggas di goreng	Hidangan unggas berkuah & di kukus
1	ANISA NUR FADILAH	89	90	85	90	90
2	ARVITA PUTRI HARJANTI	88	89	80	92	91
3	BEKTI SAPUTRI	87	88	84	90	92
4	CHARINNA PRASTIWI	89	88	83	91	91
5	DENI PURWANTO	88	88	82	91	89
6	DESTY NURWAHYUNI	89	90	85	90	90
7	DESY MIRAWATI	87	91	84	91	90
8	DEVI NITA SARI	87	91	84	91	90
9	DIAN AINUN FATMAWATI	89	88	83	91	91
10	DINA TRI OKTAVIANI	88	89	82	92	91
11	DINI CIPTANINGRUM SIWI BRATA	89	88	83	91	91
12	DITA MARGARINI	87	88	84	90	92
13	DITA NIRMALA DEWI	88	89	80	92	91
14	ERY MARDIKANINGSIH	88	89	80	92	91
15	FATMA AMINATUN	88	88	82	91	89
16	INDAH SURYANINGSIH	89	88	82	91	91
17	INTAN FEBRIHASTARI	88	88	83	91	89
18	KRISNA GOTAMI	88	90	80	92	91
19	MARIA PUTRI MARGANINGRUM	87	88	84	90	92
20	MARLINA VITA DEWI	89	90	85	90	90
21	MARVITA NORFARIDA	89	90	80	90	90
22	NITA DIAN LESTARI	88	89	80	92	91
23	PRICILLIA FREDIANA	89	90	85	90	90
24	RATNA WIDIYAWATI	87	88	84	90	92
25	SANIS TIASNINGSIH	87	91	84	91	90
26	SEPTIA DWI RESTU PUTRI	87	91	84	91	90
27	SINTA ROKHANA	89	90	85	90	90
28	SINTA WULAN ANGGRAINI	87	88	84	90	92
29	TYAS SHANTI HAPSARI	88	88	82	91	89
30	WAHYU EKA VITRIANI	89	88	83	91	89
31	WIDHYASTUTI PERWITASARI	88	88	82	91	91
32	WISNU DWI PAMUNGKAS	87	91	84	91	90

Daftar Nilai

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia

Kelas : XII TB 2

NO	Nama	Praktik			
		Hidangan Daging Berkuah	Hidangan Daging dipanggang	tugas kliping	Hidangan unggas berkuah
1	ATIKA SRI HARYATI	90	94	80	90
2	AULIAH NUR AROHMAH	88	93	85	89
3	BREYSANI GALUHSARI	90	94	80	90
4	DINA CAHYATI	88	93	85	89
5	ENDAH RATRIANA PALUPI	90	94	80	90
6	ETI MURNINGSIH	88	93	85	89
7	FRIDA ARIHUSNIA	90	94	80	90
8	INDAH PURNAMA SARI	88	93	85	89
9	KRISTINA LARASATI	90	94	80	90
10	MEGA PAHLAWA RAYSITA	88	93	85	89
11	MICHO APRILLINDA	93	87	84	88
12	MITHA MALIA	88	91	82	89
13	NADA AYUNINGSIH	93	87	84	88
14	NOVITA MUHTI SARI	88	91	82	89
15	NUR HALIMAH SETYAWATI	93	87	84	88
16	NUR ISMILA PUTIH SUCI	88	91	82	89
17	NUR MUSLIMAWATI	93	87	84	88
18	NURHANAH	88	91	82	89
19	NURUL AYU SAPUTRI	93	87	84	88
20	OVLIA PUTRI ANGGEA	88	91	82	89
21	RETNO WIDYASTUTI	-	-	-	-
22	RIKA DWI ASTUTI	87	90	83	90
23	RIKA KRISTİYANI	89	92	83	89
24	RINA FEBRIYANI	87	90	83	90
25	RISKA ARDIANA	89	92	88	89
26	SANTI ROKHANI	87	90	83	90
27	SITI ROHIMAH	89	92	88	89
28	SITI SAMITA	87	90	83	90
29	SITI SAMIYA	89	92	88	89
30	SRI HARTINI	87	90	84	90
31	USWATUN KHASANAH	89	92	88	90
32	WINDI ANGGRAINI	87	90	83	89



**PEMERINTAH KABUPATEN GUNUNGKIDUL
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAH RAGA
SMK NEGERI 3 WONOSARI**

Jl Pramuka, Tawarsari, Wonosari, Gunungkidul Telp(0274)394250 KP 55812

Email. Smkn3wno@yahoo.com

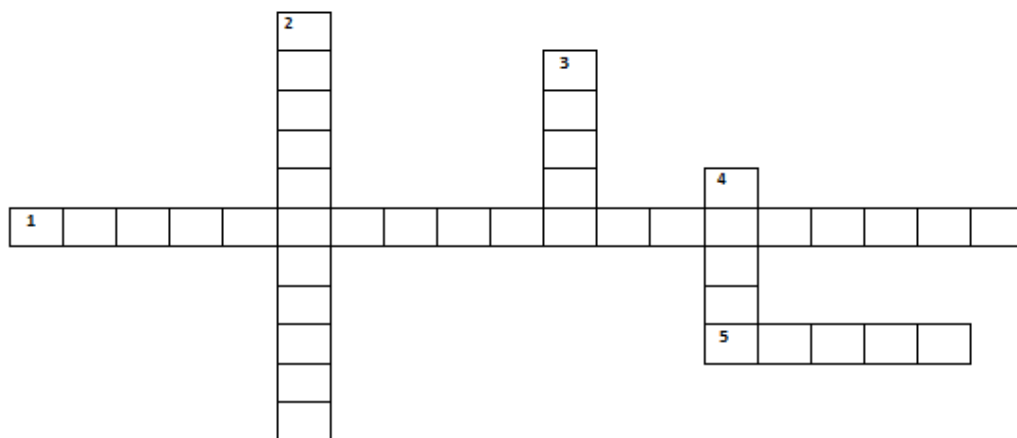


**UJIAN POST TEST
TAHUN PELAJARAN 2015 / 2016**

Kode Soal
A

Mata Pelajaran : Sanitasi Hygiene (mikroorganisme)
Kelas : X TB 1
HariTanggal : Rabu, 02 September 2015
Waktu : 90menit
Sifat Test : Open Book

I. Isilah teka-teki silang di bawah ini dengan jawaban yang benar !!!



Mendatar :

1. Jenis protozoa penyebab disentri amuba.
4. Jenis kapang Rhizopus Oligosporus & Rhizopus Oryzae dengan bahan ampas tahu menghasilkan jamur pada.....?

Menurun :

2. Mikroorganisme yang tumbuh baik, pada suhu rendah.
3. Nama lain dari jamur.
4. Virus yang dapat mengakibatkan penderita menjadi lumpuh dan kaki mengecil.



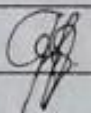
**PEMERINTAH KABUPATEN GUNUNGKIDUL
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLARAGA
SMK NEGERI 3 WONOSARI**

*Jl Pramuka, Tawarsari, Wonosari, Gunungkidul Telp(0274)394250 KP 55812
Email. Smkn3wno@yahoo.com*



II. Jawablah uraian di bawah ini!!!

1. Jelaskan pengertian mikroorganisme yang berhubungan dengan makanan!
2. Sebutkan dan jelaskan secara singkat peran mikroorganisme dalam kehidupan manusia
3. Sebutkan 3 penyakit yang di sebabkan protozoa
4. Sebutkan 5 jamur yang dapat dimakan/ dimasak yang kalian ketahui!!!
5. Sebutkan 5 komponen sel ragi!!!

Validator	Tgl Validasi	Paraf
MGMP		
Kapro/KGNA		



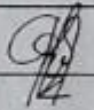
**PEMERINTAH KABUPATEN GUNUNGKIDUL
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAH RAGA
SMK NEGERI 3 WONOSARI**

*Jl Pramuka, Tawarsari, Wonosari, Gunungkidul Telp(0274)394250 KP 55812
Email. Smkn3wno@yahoo.com*



II. Jawablah uraian di bawah ini!!!

1. Jelaskan pengertian mikroorganisme yang berhubungan dengan makanan!
2. Sebutkan dan jelaskan secara singkat peran mikroorganisme dalam kehidupan manusia
3. Sebutkan 3 penyakit yang di sebabkan protozoa
4. Sebutkan 5 jamur yang dapat dimakan/ dimasak yang kalian ketahui!!!
5. Sebutkan langkah – langkah proses pembelahan sel pada ragi (reproduksi ragi)

Validator	Tgl Validasi	Paraf
MGMP		
Kapro/KGNA		

No	Foto Kegiatan	Keterangan
1.		<p>Kegiatan 1:</p> <p>Proses belajar mengajar mata pelajaran Sanitasi Hygiene kelas X TB 1</p>
2.		<p>Kegiatan 2:</p> <p>Hasil prktek Sate Maranggi dan Tongsenng kelas XII TB 1</p>



Kegiatan 3:
Hasil praktek Sate kambing
saus kacang dan Tengkleng
kelas XII TB 1







Kegiatan 4:
Hasil praktek Sate Padang
dan Gulai kelas XII TB 1







Kegiatan 5:
Hasil praktek Sate Karang
Sayur Tempe dan Gulai
kelas XII TB 1



Kegiatan 6:
Hasil prktek Sate Tegal dan
Tongseng kelas XII TB 1

	  	<p>Kegiatan 7:</p> <p>Hasil praktek Sate Iga Bakar Madu dan Tengkleng kelas XII TB 1</p> <p>Kegiatan 8:</p> <p>Proses evaluasi praktik</p> <p>Kegiatan 9:</p> <p>Proses Plating & garnis yang dilakukan oleh siswa di SMK N 3 Wonosari</p>
2.		<p>Kegiatan 10 :</p> <p>Hasil praktik siswa kelas XII TB 2 :</p> <ul style="list-style-type: none">- Tongseng- Gulai- Tengkleng- Sate Maranggi- Sate Karang sayur Tempe- Sate tegal- Sate Padang- Sate kambing- Iga Bakar Madu

	  	<p>Kegiatan 11:</p> <p>Hasil praktek kelas XII TB 1:</p> <ul style="list-style-type: none">- Ayam Woku- Ayam pukang- Ayam bumbu rujak
3		<p>Kegiatan 12 :</p> <p>Hasil praktek kelas XII TB 2:</p> <ul style="list-style-type: none">- Bebek Bakar Lombok Hijau- Bebek bakar pahariangan- Rica – rica ayam- Ayam pandan- Ayam goreng kalasan